SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5 ✲

Freidora con tecnología de zona fría SKF 2300 A1
Friggitrice a zone fredde

(ES) **Freidora con tecnología de zona fría**
Instrucciones de uso

(IT) (MT) **Friggitrice a zone fredde**
Istruzioni per l'uso

(PT) **Fritadeira com zonas frias**
Manual de instruções

(GB) (MT) **Cool-Zone Deep Fat Fryer**
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SKF2300A1-01/11-V1
IAN: 63853

SKF 2300 A1

ÍNDICE PÁGINA

Uso conforme al previsto 2

Indicaciones de seguridad 2

Datos técnicos 3

Volumen de suministro 3

Descripción de aparatos 3

Antes del primer uso 3

Cocinar con niveles bajos de acrilamida 4

Freír 4

Preparativos....4

Freír alimentos....5

Grasa sólida para freír. 5

Despertador de corta duración....6

Después de freír 6

Cambiar la grasa de freír 7

Limpieza y mantenimiento 7

Consejos 8

Patatas fritas caseras....8

Alimentos congelados....8

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada....8

Alimentación sana....9

Función de protección térmica 9

Garantía y asistencia técnica 10

Evacuación 10

Importador 10

Tabla de tiempos de fritura 11

Eliminación de fallos 12

Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

Freidora con tecnología de zona fría

Uso conforme al previsto

La freidora está diseñada para freír alimentos en una vivienda privada. No está pensada para el uso comercial o industrial.

Indicaciones de seguridad

⚠ *¡Peligro de descarga eléctrica!*

- Conecte el aparato a una base de enchufe con una tensión de red de 230 V ~ 50/60 Hz.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- Tenga en cuidado de que el cable de corriente nunca se moje o humedezca durante el funcionamiento.

No sumerja nunca en agua el panel de control/resistencia ni la carcasa con el cable de corriente, ni limpie estas piezas bajo un chorro de agua.

⚠ *¡Riesgo de incendio!*

- No utilice nunca el aparato en la proximidad de superficies calientes.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.
- Nunca derrita grasa sólida (pedazos de grasa) en la freidora. ¡Con la elevada temperatura la resistencia puede resultar dañada o producirse un incendio! Derrita la grasa previamente en una olla o similar.

⚠ *¡Nunca utilice agua para apagarlo!*

- La grasa o el aceite viejo o sucio es autoinflamable a altas temperaturas. Cambie el aceite o la grasa a tiempo. En caso de incendio retire la clavija de red y sofoque el fuego de la grasa o aceite con una tapa.

⚠ *¡Peligro de lesiones!*

- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente acerca del uso del aparato.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Procure un asiento estable del aparato.
- En caso de que se caiga el aparato o esté dañado, no deberá ponerlo de nuevo en funcionamiento. Deje que compruebe el aparato personal especialista cualificado y en su caso que lo repare.
- Mientras se fríen los alimentos se libera vapor caliente, especialmente al levantar la tapa. Mantenga una distancia de seguridad ante el vapor.
- Asegúrese de que todas las piezas están completamente secas, antes de introducir aceite o grasa líquida en la freidora. De lo contrario el aceite o la grasa caliente salpicará.
- Seque cuidadosamente todos los alimentos antes de introducirlos en la freidora. De lo contrario el aceite o la grasa caliente salpicará.
- Tenga especial cuidado con los alimentos congelados. Elimine todos los pedazos de hielo. Cuanto más hielo se encuentre todavía en el alimento, más salpicará el aceite o la grasa caliente.

- Algunas partes del aparato se calientan durante su utilización. Evite su contacto para evitar quemaduras.

⚠ *¡Precaución con lo daños del aparato!*

- No sobrepase al reponer grasa la marca MAX, pero no se quede nunca por debajo de la marca MIN del recipiente de acero. Asegúrese de que hay suficiente grasa o aceite en la freidora cada vez que la encienda.
- Nunca encienda el aparato sin aceite o grasa líquida en el interior.
- La freidora sólo está indicada para freír alimentos. No está concebida para hervir líquidos.

⚠ *Nota acerca de la manipulación de las pilas*

Tenga en cuenta lo siguiente a la hora de manipular pilas:

⚠ *¡Existe riesgo de explosión y de lesiones!*

No arroje las pilas al fuego. No vuelva a cargar las pilas.

- No abra las pilas, no estañe ni suelde las pilas nunca. ¡Existe riesgo de explosión y de lesiones!
- Compruebe periódicamente las baterías. Las pilas gastadas pueden ocasionar daños al aparato.
- Si no va a utilizar el aparato durante un periodo de tiempo prolongado, extraiga las pilas.
- Si las pilas han perdido líquido, utilice guantes de protección. Limpie el compartimiento de las pilas y los contactos de las pilas con un paño seco.
- Los niños no deben tener acceso a las pilas. Los niños pueden meterse las pilas en la boca y atragantarse. En caso de ingestión de una pila consulte inmediatamente con un médico.

Datos técnicos

Tensión de red:	230 V ~50/60 Hz
Potencia nominal:	2300 W
Capacidad	
Aceite:	aprox. 3 litros
Grasa sólida:	aprox. 2,5 kg
Alimentación de corriente del reloj de alarma de corta duración:	Pila de botón AG13 LR44 ⎓ 1,5V

Volumen de suministro

Freidora con tecnología de zona fría
Instrucciones de uso

Descripción de aparatos

❶ Ventana de control
❷ Filtro metálico permanente
❸ Cesta
❹ Recipiente de acero
❺ Panel de control/resistencia separable
❻ Botón de liberación de la tapa
❼ Enrollacables
❽ regulador de temperatura
❾ Piloto de control
❿ Interruptor de ENCENDIDO/APAGADO
⓫ Despertador de corta duración
⓬ Tecla de bloqueo del asa
⓭ Botón de reset

Antes del primer uso

1. Antes de utilizar la freidora por primera vez, limpie a fondo cada pieza y séquela encarecidamente (véase el capítulo "limpieza y cuidado").
2. Retire el reloj de alarma de corta duración ⓫ de la freidora.

3. Abra el compartimento de la pila, extraiga la pila y retire las cintas aislantes del compartimento de la pila.
4. Inserte la pila conforme a la polaridad indicada en la tapa del compartimento de la pila y deslice sobre ella la tapa del compartimento de la pila hasta que encaje.
5. Vuelva a colocar el reloj de alarma de corta duración ⓫ en la cavidad de la freidora.

Cocinar con niveles bajos de acrilamida

La acrilamida es una sustancia que puede causar cáncer, que se produce al freír alimentos que contienen almidón (a temperaturas superiores a los 175°) al reaccionar con aminoácidos.
Por lo tanto, si es posible fría los alimentos que contengan almidón, como por ejemplo las patatas fritas, a una temperatura no superior a 170°C. Deberá freírse el alimento hasta alcanzar sólo un tono dorado, en lugar de un color oscuro o marrón. Sólo así podrá cocinar con una concentración baja de acrilamida. En el regulador de temperatura ❽, a la altura de 170°C, hay una posición de encaje. Esto le recuerda que ha alcanzado el rango de temperaturas en el que podría formarse la acrilamida.

Freír

Recomendamos que utilice en esta freidora aceite de freír o grasa líquida para freír. También puede utilizar grasa sólida para freír. Lea primero el capítulo "Grasa sólida para freír".

Preparativos

1. Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, nivelada y estable.

ⓘ ***Advertencia:***

Si quiere colocar la freidora bajo la campana extractora sobre el horno, compruebe que el horno está apagado.

2. Desenrolle el cable de red por completo del enrrollador de cable ❼.
3. Abra la tapa del aparato presionando el botón de desbloqueo de tapa ❻. La tapa del aparato se soltará.
4. Tire del asa hacia arriba, hasta que la oiga encajar. Retire la cesta ❸.

ⓘ ***Advertencia:***

Utilice sólo grasas o aceites específicamente clasificados como no espumosos y aptos para freír. Encontrará esta información en el envoltorio o en la etiqueta.

⚠ ¡No mezcle nunca diferentes tipos de grasa o aceite! La freidora podría desbordarse.

5. Rellene la freidora, vacía y seca, (con la resistencia ❺ colocada) con aceite, grasa líquida o derretida (aprox. 3 l de aceite o aprox. 2,5 kg de grasa sólida).

ⓘ ***Advertencia:***

No sobrepase con grasa la marca MAX, pero supere la marca MIN del recipiente de acero ❹.

6. Introduzca la clavija de red en la base de enchufe.

⚠ El cable de alimentación no debe entrar en contacto con las partes calientes de la freidora. ¡Peligro de descarga eléctrica!

7. Vuelva a colocar la cesta ❸.

⚠ *¡Peligro de lesiones!*

Al cerrar la tapa del aparato tenga siempre cuidado de tocar sólo la parte delantera negra. ¡Las partes metálicas se calientan mucho! ¡Peligro de quemaduras!

8. Cierre la tapa del aparato.
9. Deslice la tecla de bloqueo del asa ⓬ hacia abajo y descienda el asa.

Freír alimentos

1. Encienda la freidora con el interruptor de encendido/apagado ⓾. El piloto de control integrado en el interruptor de encendido/apagado ⓾ se ilumina.

2. Gire el regulador de temperatura ❽ a la temperatura deseada. El aceite o bien grasa se calienta hasta alcanzar la temperatura elegida. En cuanto se alcanza la temperatura ajustada, se ilumina el piloto de control verde ❾.

ⓘ *Advertencia:*

Encontrará la temperatura adecuada en el envoltorio del alimento o en la tabla de estas instrucciones. Las imágenes situadas en la parte delantera de la freidora le servirán de orientación general sobre la temperatura a la que se deben freír los alimentos:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Gambas	aprox. 130 °C
	Pollo	aprox. 150 °C
	Patatas fritas (frescas)	aprox. 170 °C
	Pescado	aprox. 190 °C

Los valores indicados son sólo orientativos. ¡La temperatura puede variar en función de la consistencia del alimento y el gusto personal!

3. Tire del asa hacia arriba hasta que la oiga encajar.
4. Abra la tapa del aparato presionando el botón de desbloqueo de tapa ❻.
5. Retire la cesta ❸ e introduzca en ella el alimento que desea freír. El alimento introducido en la cesta ❸ no se puede superar como máximo la marca MAX situada en el interior de la cesta ❸.
6. Vuelva a colocar con cuidado la cesta ❸ en la freidora.
7. Cierre la tapa del aparato. Debe poder oír cómo encaja.
8. Deslice la tecla de bloqueo del asa ⓬ hacia abajo. Ahora se puede bajar el asa. La cesta ❸ se sumergirá en el aceite o grasa caliente.

ⓘ *Advertencia:*

A través de la ventana de control ❶ en la tapa del aparato puede supervisar el proceso de fritura.

Grasa sólida para freír.

Para evitar que la grasa salpique y el aparato se caliente demasiado, tome las siguientes medidas de seguridad cuando utilice grasa sólida:

- Si utiliza grasa fresca, funda en primer lugar los pedazos de grasa lentamente y a baja temperatura en una olla normal. Vierta con cuidado la grasa fundida en la freidora. Sólo entonces conecte la clavija de red y encienda la freidora.
- Después del uso guarde la freidora cuando la grasa recupere la temperatura ambiente.

¡Si la grasa está demasiado fría puede salpicar al fundir de nuevo! Para evitarlo pincho con una varilla de Madera o de plástico algunos orificios en la grasa solidificada. **Preste atención de no dañar la resistencia eléctrica de caldeo.**

- Para fundir la grasa, encienda el interruptor On/Off ⑩ en su aparato y ajuste el regulador de temperatura ⑧ en 130°C. El piloto de control ⑨ integrado en el interruptor On/Off ⑩ se ilumina.
- Espere hasta que se funda la grasa por completo. El piloto de control verde ⑨ puede encenderse un instante y volver apagarse. Ajuste la temperatura de freidora elegida cuando termine de fundirse toda la grasa.

Despertador de corta duración

Con el reloj de alarma de corta duración ⑪ puede ajustar hasta 60 minutos:

- Pulse la tecla "⏻" en el reloj de alarma de corta duración para activarlo.
- Pulse las teclas "+" y "-" para ajustar el tiempo que desee en minutos.
- Pulse la tecla "⏻" para iniciar el avance del tiempo. El tiempo ajustado parpadea dos veces para indicar que comienza a avanzar.

Una vez transcurrido el tiempo ajustado sonarán señales.

El reloj de alarma de corta duración ⑪ se apaga automáticamente.

ⓘ *Advertencia:*

¡Transcurrida la temporización ajustada, la resistencia ❺ no se desconecta! Preste atención a la señal del reloj de alarma de corta duración ⑪ para no estropear la comida.

ⓘ *Advertencia:*

Cambie la pila cuando se agote. Utilice siempre una pila del mismo tipo. Al introducirla, observe la polaridad correcta.

Después de freír

- Cuando haya terminado de freír los alimentos, tire del asa, hacia arriba, hasta que el asa con botón de cierre ⑫ encaje.
- Para escurrir deje la cesta ❸ en esta posición.
- Pulse el interruptor de encendido/apagado ⑩. La freidora está ahora apagada. Retire la clavija de red de la base del enchufe.

- Cuando el alimento haya escurrido, abra la tapa del aparato presionando el botón de liberación de la tapa ❻.

⚠ *¡Peligro de lesiones!*

No toque nunca la cesta ❸ después de freír. ¡Está muy caliente! ¡Levante la cesta ❸ de la freidora utilizando sólo el asa!

- Con cuidado levante la cesta ❸ sobre la freidora. Si fuera necesario, sacuda el aceite o grasa excedente sobre la freidora.
- Deposite el alimento en una fuente o escurridor (¡cúbralo con papel de cocina absorbente!)

Si no utiliza la freidora regularmente, es aconsejable guardar el aceite después de enfriar en botellas bien cerradas, preferiblemente en la nevera o en algún otro lugar fresco. Rellene las botellas con la ayuda de un colador fino para eliminar las partículas de comida del aceite o la grasa. La grasa sólida debe estar todavía líquida, para que se pueda verter.

Cambiar la grasa de freír

Cambie el aceite después de que éste se haya enfriado completamente La grasa sólida debe estar todavía líquida, para que se pueda verter.

- Abra la tapa del aparato.
- Retire la cesta ❸.
- Retire el panel de control/resistencia ❺. Deposite el panel de control/resistencia ❺ en un lugar limpio y seco.
- Con cuidado saque de la freidora el recipiente de acero ❹ con el aceite o grasa.
- Vierta el aceite o la grasa en recipientes adecuados, como por ejemplo botellas. Utilice para ello los surcos situados en la esquina del recipiente de acero inoxidable ❹.

ⓘ *Advertencia:*

En cada ayuntamiento o ciudad la evacuación de los aceites y grasas de consumo está reglado de diferente modo. En la mayoría de las veces no se permite evacuar este tipo de aceites o grasas en la basura doméstica normal. Por favor infórmese sobre las posibilidades de evacuación en la administración de su ciudad o localidad.

- Limpie minuciosamente todas las piezas de la freidora, como se describe en el capítulo "Limpieza y cuidado".
- Rellene la freidora con grasa o aceite fresco, como se describe en el capítulo "Freír".

Limpieza y mantenimiento

⚠ *¡Peligro!*

Retire la clavija de red de la base del enchufe antes de comenzar la limpieza. ¡Existe riesgo de descarga eléctrica!

⚠ *¡Peligro!*

Deje que la freidora enfríe. En caso contrario, existe riesgo de quemaduras.

Nunca sumerja en agua el panel de control/resistencia ❺, cable de red o la carcasa ni los limpie bajo un chorro de agua! Esto puede ocasionar daños irreparables en el aparato. Si necesita limpiar estas piezas hágalo con un paño húmedo.

⚠ *¡Cuidado! ¡Daños al aparato!*

No utilice en la limpieza de las piezas detergentes/materiales corrosivos o agresivos como detergentes concentrados o estropajos de acero. Estos productos pueden dañar la superficie del aparato.

Para facilitar la limpieza desmonte la freidora:

1. Abra la tapa del aparato y tire de ella hacia arriba.
2. Tire del asa hacia arriba hasta que oiga encajar. Retire la cesta ❸.
3. Tire del panel de control/resistencia ❺ hacia arriba y sáquelo del riel. Deposite el panel de control/resistencia ❺ en un lugar limpio y seco.
4. Retire el recipiente de acero inoxidable ❹ y vacíe la grasa o el aceite.

- La cesta de freír ❸ y el deposito de acero inoxidable ❹ lo puede limpiar en el lavavajillas. Son apropiados para el lavavajillas.
- Limpie la carcasa y la tapa del aparato exclusivamente con un paño ligeramente húmedo. Si lo necesita eche en el paño un detergente suave.
- Limpie el elemento de mando/resistencia ❺ con un paño húmedo.

ⓘ *Advertencia:*

- Si desea limpiar el filtro de metal permanente ❷ situado en el interior de la tapa del aparato, coloque la tapa del aparato en un recipiente con agua templada y solución jabonosa suave.

- Póngala en remojo durante un tiempo y agítela hacia los lados.
- Enjuague la tapa del aparato con agua limpia.
- Séquela y colóquela de lado para que pueda vaciarse el agua que pudiese quedar en el interior de la tapa.
- Vuelva a secarla y compruebe que no queda humedad bajo la goma situada en la parte inferior de la tapa del aparato. Si es necesario, levante la goma para secar la zona.

¡Tenga en cuenta que la tapa debe estar completamente seca antes de volver a utilizarla!

- Vuelva a montar la freidora en orden inverso.
- Levante o transporte el aparato con ayuda de las agarraderas.
- Enrolle el cable de red en el enrrollador de cable ❼.
- Guarde el aparato con la tapa cerrada. Así el interior de la freidora se mantendrá limpio y libre de polvo.

Consejos

Patatas fritas caseras

- Las patatas para freír deben estar en perfecto estado y no germinadas.
- Para freír han de utilizarse patatas de los tipos "harinosa" o "de cocer".
- Después de pelar las patatas píquelas según la preparación deseada (en láminas o rodajas).
- Deje en remojo las patatas antes de seguir utilizándolas durante aprox. una hora. Así se perderá parte del azúcar, un producto que puede provocar el desarrollo de acrilamida.
- Seque las patatas convenientemente.
- Fría siempre dos veces las patatas fritas caseras:
- primero 10-12 minutos a 160°C y luego de 3 a 4 minutos a 170°C, según el grado de dorado deseado.
- Las patatas fritas congeladas están precocinadas y por lo tanto sólo es necesario freírlas una vez. Siga las instrucciones del paquete.

Alimentos congelados

Los alimentos congelados para freír (-16 bis -18°C) enfrían considerablemente el aceite o la grasa, no se fríen suficientemente rápido y por lo tanto absorben mucho aceite o grasa. Para evitarlo haga lo siguiente:

- Evite freír grandes cantidades a la vez. El producto que desea freír deberá quedar totalmente cubierto de aceite/grasa licuada después de descender la cesta ❸ por completo.
- Caliente el aceite por lo menos 15 minutos antes de introducir el alimento que va a freír.
- Regule el termostato ❽ según la temperatura indicada en estas instrucciones de uso o en el envoltorio del alimento.
- Es preferible dejar descongelar los alimentos congelados a temperatura ambiente antes de freírlos. Retire tanto hielo y agua como sea posible, antes de introducir los alimentos en la freidora.

⚠ *¡Cuidado!*

Cierre siempre la tapa del aparato, antes de sumergir la cesta ❸ en la grasa caliente. ¡Peligro de quemaduras por salpicaduras de grasa!

- Introduzca los alimentos en la freidora tan despacio y con cuidado como sea posible, ya que los alimentos congelados pueden hacer que el aceite caliente o la grasa hiervan con fuerza.

Cómo eliminar la transferencia de sabor no deseada

Muchos alimentos, especialmente el pescado, sueltan jugo al freírlos. Estos líquidos se acumulan en el aceite o la grasa de freír y pueden influir en el olor y sabor del siguiente alimento cocinado en el mismo aceite o grasa.

Siga estas indicaciones, para recuperar un aceite o grasa de sabor neutral:

- Caliente el aceite o la grasa a 160 °C e introduzca dos rebanadas gordas de pan o un par de pequeñas ramas de perejil en la cesta ❸.

⚠ *¡Cuidado!*

Es imprescindible cerrar la tapa del aparato antes de sumergir la cesta ❸ con el perejil o el pan en la grasa caliente. Las salpicaduras de grasa pueden ocasionar quemaduras.

- Cierre la tapa del aparato y descienda la cesta ❸ en la grasa líquida.
- Espere a que el aceite o la grasa dejen de burbujear y retire el pan o el perejil con ayuda de una espumadera. El aceite o la grasa tienen ahora de nuevo un sabor neutral.

Alimentación sana

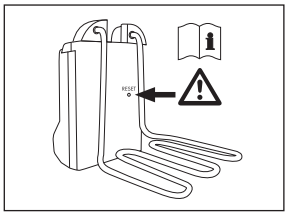
Los nutricionistas recomiendan utilizar aceites vegetales y grasas, que contengan ácidos grasos no saturados (por ejemplo los ácidos linoléicos). Si bien estos aceites y grasas pierden sus cualidades positivas más rápido que otros tipos y por lo tanto deben ser reemplazados más a menudo. Oriéntese con las siguientes indicaciones:

- Cambie el aceite o la grasa regularmente. Si utiliza la freidora principalmente para preparar patatas fritas y cuela el aceite o la grasa después de cada uso, podrá utilizarlos de 10 a 12 veces.
- No utilice el aceite o la grasa más de seis meses. Por favor siga siempre también las instrucciones del envoltorio.
- En general se puede utilizar el aceite o la grasa menos tiempo si fríe principalmente alimentos ricos en proteínas como la carne o el pescado.
- No mezcle el aceite nuevo con el usado.
- Cambie el aceite o la grasa cuando le salga espuma al calentarse, tenga un sabor u olor fuerte, o cuando se haya oscurecido y/o cuando muestre una consistencia similar al sirope.

Función de protección térmica

En caso de sobrecalentamiento se encenderá la función de protección térmica del aparato.

Esto puede pasar cuando no se ha introducido aceite o grasa en la freidora, o la cantidad no es suficiente, o cuando se funde grasa sólida en la freidora.
Con la grasa sólida la resistencia no puede asimilar suficientemente rápido el calor generado.
Si se ha activado la función de protección térmica, siga estas indicaciones:



- Deje que el aparato se enfríe.
- Deje que el aceite o la grasa se enfríen.
- Pulse con un pequeño objeto puntiagudo con cuidado la tecla de Reset ⓭ situada en la parte posterior del panel de control/resistencia ❺. Ahora puede volver a utilizar el aparato.

Garantía y asistencia técnica

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.
Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

(ES) Service España
Tel.: 902/884663
E-Mail: kompernass@lidl.es

Evacuación

En ningún caso deberá tirar el aparato con la basura doméstica. Este producto está sujeto a la directiva europea 2002/96/EC.

Evacue el aparato en un centro de evacuación autorizado a través de las instalaciones de evacuación comunitarias.
Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de dudas póngase en contacto con su centro de evacuación.

Eliminación de las pilas/baterías

Las pilas/baterías no pueden ser desechadas con la basura doméstica. Cada usuario está obligado legalmente a llevar las pilas/baterías a un punto de recogida de su comunidad / de su barrio o al establecimiento de compra.
Con esta obligación se consigue que las pilas / baterías se desechen de forma respetuosa con el medio ambiente. Devuelva las pilas/acumuladores en estado descargado.

El material de embalaje debe desecharse de forma ecológica.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabla de tiempos de fritura

La tabla ofrece ejemplos acerca de la temperatura con la que ha de freír los alimentos correspondientes y el tiempo de fritura necesario. Si las indicaciones en el envase del alimento que va a freír son diferentes a las que aparecen en la tabla, siga por favor las instrucciones del envase.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tiempo en minutos
Albóndiga (congelada)	150°C	3 - 5 minutos
Chuletas de cerdo (empanadas)	150°C	15 - 25 minutos
Porciones de pollo (piezas grandes)	150°C	10 - 18 minutos
Porciones de pollo (piezas pequeñas/ medianas)	150°C	8 - 18 minutos
Patatas fritas (frescas)	160 - 170 °C	10 - 15 minutos
Patatas fritas (congeladas)	Véanse datos del fabricante	Véanse datos del fabricante
Gambas (frescas)	170°C	3 - 5 minutos
Setas	180°C	5 minutos

ⓘ ***Advertencia:***

En las indicaciones de los grados pueden aparecer ligeras discrepancias de temperatura. Los valores indicados en la tabla superior son sólo orientativos. Hacen referencia a una cantidad aprox. de unos 300 gramos. Según la naturaleza del alimento, pueden variar estos tiempos de ajuste.

Con cantidades grandes deberá comprobar siempre que el producto a freír quede cubierto por completo con aceite/grasa después de descender la cesta ❸.

Eliminación de fallos

Si no logra solucionar los fallos siguiendo las instrucciones de eliminación de fallos o comprueba la existencia de otras anomalías, pongase en contacto con nuestro servicio técnico.

Anomalía	Motivo	Reparación
• El aparato no funciona. • El piloto de control del interruptor de encendido/apagado ⓾ no se ilumina.	• El aparato no está conectado con una base de enchufe de red.	• Conecte el aparato a una base de enchufe de red.
	• El interruptor de encendido/apagado ⓾ no ha sido accionado.	• Accione el interruptor de encendido/apagado ⓾.
	• La función de protección de calor ha disparado.	• Deje que el aparato se enfríe. Pulse la tecla de Reset ⓭ en la parte posterior del panel de control/resistencia ❺.
• El aparato se ha desconectado durante su uso y no se deja volver a conectar.	• La función de protección térmica ha disparado.	1. Extraiga la clavija de red y deje que se enfríe el aparato. 2. Pulse la tecla de Reset ⓭ en la parte posterior del panel de control/resistencia ❺.
• El piloto de control verde no se ilumina.	• Aun no se ha alcanzado la temperatura ajustada del aceite/grasa.	• Espere unos minutos hasta alcanzar la temperatura elegida.

INDICE PAGINA

Uso conforme 14

Avvertenze di sicurezza 14

Dati tecnici 15

Volume di fornitura 15

Descrizione dell'apparecchio 15

Prima del primo impiego 15

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide 16

Frittura 16

Preparativi 16

Frittura di alimenti 17

Grasso da frittura solido 17

Timer 18

Dopo la frittura 18

Sostituzione del grasso da frittura 19

Pulizia e cura 19

Consigli 20

Patatine fritte fatte in casa 20

Alimenti surgelati 20

Come eliminare i sapori indesiderati 20

Alimentazione sana 21

Funzione di protezione dal surriscaldamento 21

Garanzia e assistenza 22

Smaltimento 22

Importatore 22

Tabella dei tempi di frittura 23

Guasti e possibili rimedi 24

Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

Friggitrice a zone fredde

Uso conforme

La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti in ambiente domestico privato. Non è progettata per l'impiego commerciale o industriale.

Avvertenze di sicurezza

⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

- Collegare l'apparecchio a una presa di rete con tensione di rete di 230 V ~ 50/60 Hz.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro assistenza clienti, per evitare possibili danni.
- Impedire che il cavo si inumidisca o si bagni durante il funzionamento.

Non immergere mai in acqua l'elemento di controllo/resistenza e l'alloggiamento con il cavo, e non pulire questi elementi sotto l'acqua corrente.

⚠ *Pericolo d'incendio!*

- Non utilizzare l'apparecchio nelle vicinanze di superfici surriscaldate.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Non utilizzare timer esterni o un sistema di telecomando separato per azionare l'apparecchio.
- Non sciogliere mai il grasso solido (in blocchi) nella friggitrice. La temperatura elevata può danneggiare l'elemento riscaldante oppure dare luogo a un incendio! Sciogliere prima il grasso in un tegame o simili.

⚠ *Non utilizzare assolutamente l'acqua per spegnere un incendio!*

- Il grasso o l'olio vecchio o sporco si infiammano spontaneamente in caso di surriscaldamento. Sostituire l'olio o il grasso tempestivamente. In caso di incendio, staccare subito la spina e soffocare la fiamma con una coperta.

⚠ *Pericolo di lesioni!*

- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Provvedere ad un posizionamento sicuro dell'apparecchio.
- Se l'apparecchio ha subìto cadute o danni, non deve più essere messo in funzione. L'apparecchio dev'essere sottoposto a controllo da parte di personale specializzato e all'occorrenza riparato.
- Durante il procedimento di frittura si sviluppa vapore bollente, soprattutto all'apertura del coperchio. Mantenersi a distanza di sicurezza dal vapore.
- Assicurarsi che tutti gli elementi siano completamente asciutti, prima di inserire nella friggitrice olio o grasso liquido. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Asciugare accuratamente tutti gli alimenti, prima di inserirli nella friggitrice. In caso contrario, l'olio o il grasso bollente produrrà degli schizzi.
- Agire con particolare cautela nella cottura di alimenti surgelati. Eliminare tutti i pezzetti di ghiaccio. Più ghiaccio si trova sull'alimento, più si produrranno schizzi di olio o grasso bollente.

- Alcune parti dell'apparecchio si surriscaldano durante l'uso. Non toccarle, per evitare ustioni.

⚠ *Avviso relativo ai danni all'apparecchio!*

- Non inserire mai una quantità di olio o grasso superiore al livello indicato con MAX e inferiore al livello indicato con MIN nel contenitore di acciaio inox. All'atto di ogni accensione controllare che la quantità di olio o grasso nella friggitrice sia sufficiente.
- Non accendere mai l'apparecchio privo di olio o grasso liquido.
- La friggitrice è indicata solo per la frittura di alimenti. Non è stata progettata per la bollitura di liquidi.

⚠ *Avvertenze relative all'uso delle pile*

Per il corretto uso delle pile osservare quanto segue:

⚠ *Pericolo di esplosione e lesioni!*

Non gettare le pile nel fuoco. Non ricaricare le pile.

- Non aprire, saldare o sciogliere le pile. Pericolo di esplosione e lesioni!
- Controllare periodicamente le pile. Le pile deteriorate possono causare danni all'apparecchio.
- Se non si utilizza l'apparecchio per lungo tempo, rimuovere le pile.
- Se le pile sono deteriorate, indossare guanti di protezione. Pulire il vano pile e i contatti delle pile con un panno asciutto.
- Le pile devono essere tenute lontano dalla portata dei bambini. I bambini potrebbero portarle alla bocca e ingerirle. In caso di ingestione di una pila, consultare immediatamente un medico.

Dati tecnici

Tensione di rete:	230 V ~ 50/60 Hz
Tensione nominale:	2300 W
Capacità	
Olio:	ca. 3 litri
Grasso solido:	ca. 2,5 kg
Alimentazione	
di corrente timer:	pila a bottone AG13
	LR44 ⎓ 1,5V

Volume di fornitura

Friggitrice a zone fredde
Istruzioni per l'uso

Descrizione dell'apparecchio

❶ Oblò
❷ Filtro permanente in metallo
❸ Cestello
❹ Contenitore in acciaio inox
❺ Elemento di controllo/resistenza rimovibile
❻ Tasto di sbloccaggio coperchio
❼ Dispositivo di avvolgimento del cavo
❽ Regolatore di temperatura
❾ Spia di controllo
❿ Interruttore ON/OFF
⓫ Timer
⓬ Tasto di bloccaggio sulla maniglia
⓭ Tasto Reset

Prima del primo impiego

1. Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire accuratamente i singoli elementi e farli asciugare completamente (v. capitolo "Pulizia e cura").
2. Estrarre il timer ⓫ dalla friggitrice.

3. Aprire il vano pile, prelevare la pila e rimuovere le strisce isolanti dal vano pile.
4. Inserire la pila in base alla polarità indicata sul coperchio del vano pile, e spingere il coperchio del vano pile su di esso, in modo da inserirlo.
5. Reinserire il timer ⓫ nell'apposito spazio della friggitrice.

Preparazione a scarso contenuto di acrilammide

L'acrilammide è una sostanza probabilmente cancerogena che si sviluppa durante la frittura di alimenti contenenti amidi (a temperature superiori ai 175° C) tramite reazioni con gli amminoacidi.
Per tale motivo, gli alimenti ad alto contenuto di amidi, come ad esempio le patate, devono essere fritti se possibile a una temperatura non superiore ai 170° C. L'alimento fritto dovrebbe assumere una tonalità solo dorata e non scura o marrone. Solo in tal modo si ottiene una preparazione a scarso contenuto di acrilammide.
Sul regolatore di temperatura ❽ è stata inserita una posizione di arresto a 170°C. Ciò serve a ricordare che in questo intervallo di temperatura si può formare l'acrilammide.

Frittura

Per l'uso in questa friggitrice, consigliamo olio da frittura o grasso da frittura liquido. Si può anche utilizzare grasso da frittura solido. Leggere al riguardo il capitolo "Grasso da frittura solido".

Preparativi

1. Collocare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

ⓘ Avvertenza:

se si desidera collocare la friggitrice sui fornelli sotto la cappa aspirante, assicurarsi che i fornelli siano spenti.

2. Svolgere completamente il cavo dall'avvolgimento cavo ❼.
3. Aprire il coperchio dell'apparecchio, premendo il tasto di sbloccaggio ❻. Il coperchio dell'apparecchio si apre.
4. Tirare la maniglia verso l'alto, fino all'inserimento udibile. Prelevare il cestello di frittura ❸.

ⓘ Avvertenza:

utilizzare solo oli o grassi che non producono schiuma e sono espressamente indicati per l'uso con la friggitrice. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.

⚠ Non mescolare mai diversi tipi di grasso o olio! La friggitrice potrebbe produrre troppa schiuma.

5. Riempire la friggitrice asciutta e vuota (elemento riscaldante ❺ inserito) con olio, grasso liquido o fuso (circa 3 l di olio o circa 2,5 kg di grasso solido).

ⓘ Suggerimento:

non riempire mai di olio o grasso oltre il livello indicato con MAX e mai al di sotto del livello indicato con MIN nel contenitore di acciaio inox ❹.

6. Inserire la spina in una presa di corrente.

⚠ Il cavo di rete non deve entrare in contatto con le parti bollenti della friggitrice. Pericolo di scossa elettrica!

7. Reintrodurre il cestello di frittura ❸.

⚠ Pericolo di lesioni!

Nel chiudere il coperchio dell'apparecchio, assicurarsi di toccare solo la parte anteriore nera. Le parti metalliche si surriscaldano! Pericolo di ustioni!

8. Chiudere il coperchio dell'apparecchio.
9. Spingere verso il basso il tasto di bloccaggio sulla maniglia ⓬ e abbassare la maniglia.

Frittura di alimenti

1. Accendere la friggitrice dall'interruttore On/Off ⑩. La spia di controllo integrata nell'interruttore On/Off ⑩ si accende.
2. Ruotare il regolatore di temperatura ❽ sulla temperatura desiderata. L'olio o il grasso verrà riscaldato alla temperatura desiderata. Al raggiungimento del livello di calore impostato, la spia di controllo verde ❾ si accende.

ⓘ *Suggerimento:*

la temperatura corretta di frittura si trova sulla confezione dell'alimento da friggere o nella tabella del presente manuale di istruzioni. Per un orientamento approssimativo sulla temperatura a cui friggere gli alimenti, fare riferimento alle illustrazioni sul fronte della friggitrice:

Simbolo	Alimento	Temperatura
	Gamberi	ca. 130 °C
	Pollo	ca. 150 °C
	Patatine fritte (fresche)	ca. 170 °C
	Pesce	ca. 190 °C

I valori indicati sono solo orientativi. La temperatura può variare in base alle caratteristiche dei cibi e ai gusti personali!

3. Tirare la maniglia verso l'alto, fino all'inserimento udibile.
4. Aprire il coperchio dell'apparecchio, premendo il tasto di sbloccaggio ❻.
5. Prelevare il cestello di frittura ❸ e collocarvi l'alimento da friggere. Il cestello di frittura ❸ dev'essere riempito con gli alimenti da friggere al massimo fino alla marcatura Max indicata all'interno del cestello di frittura ❸.
6. Reintrodurre cautamente il cestello di frittura ❸ nella friggitrice.
7. Chiudere il coperchio dell'apparecchio. Esso deve inserirsi udibilmente.
8. Spingere il tasto di bloccaggio sulla maniglia ⑫ verso il basso. In tal modo è possibile abbassare la maniglia. Il cestello di frittura ❸ si abbassa anch'esso nell'olio o grasso bollente.

ⓘ *Suggerimento:*

tramite l'oblò ❶ situato nel coperchio dell'apparecchio si può sorvegliare il procedimento di frittura.

Grasso da frittura solido

Per impedire che il grasso spruzzi e l'apparecchio si surriscaldi, adottare le seguenti precauzioni in caso di impiego di grasso da frittura solido:

- nell'impiego di grasso fresco, sciogliere il blocco di grasso prima lentamente a calore moderato in una normale padella. Versare con cautela il grasso sciolto nella friggitrice. Solo a questo punto inserire la spina nella presa e accendere la friggitrice.
- Dopo l'uso, conservare la friggitrice con il grasso nuovamente solidificato a temperatura ambiente.

Se il grasso è troppo freddo può provocare spruzzi al momento dello scioglimento! Per evitarlo, con una bacchetta di legno o plastica eseguire alcuni fori nel grasso raffreddato. **Fare attenzione a non danneggiare l'elemento riscaldante.**

- Per sciogliere il grasso, accendere l'apparecchio dall'interruttore On/Off ⑩ e impostare il regolatore di temperatura ❽ su 130° C. La spia di controllo ❾ integrata nell'interruttore On/Off ⑩ si accende.

- Attendere fino al completo scioglimento del grasso. La spia di controllo verde ❾ potrebbe in tal caso spegnersi e riaccendersi. Impostare la temperatura di frittura desiderata solo dopo la completa fusione del grasso.

Timer

Con il timer ⓫ si può impostare un periodo di tempo massimo di 60 minuti:

- Premere il tasto "⏻" sul timer per accenderlo.
- Premere i tasti "+" e "-", per impostare il tempo di attivazione del timer espresso in minuti.
- Premere il tasto "⏻" per avviare il conteggio del tempo. Il tempo impostato lampeggia due volte per indicare che il conteggio del tempo è cominciato.

Alla scadenza del tempo impostato risuonano segnali acustici.
Il timer ⓫ si spegne automaticamente.

ⓘ ***Avvertenza:***

alla scadenza del tempo impostato l'elemento riscaldante ❺ non viene spento! Fare attenzione quindi al segnale del timer ⓫, per evitare di rovinare gli alimenti.

ⓘ ***Avvertenza:***

se la pila è scarica, sostituirla. Utilizzare sempre una pila dello stesso tipo. Nell'inserimento della pila fare attenzione a rispettare la polarità corretta.

Dopo la frittura

- Al termine della frittura, tirare la maniglia verso l'alto, fino all'arresto del tasto di bloccaggio della maniglia ⓬.
- Lasciare sgocciolare il cestello di frittura ❸ in questa posizione.
- Premere l'interruttore On/Off ⓾. La friggitrice è in tal modo spenta. Staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta sgocciolato l'alimento fritto, aprire il coperchio dell'apparecchio, premendo il tasto di sbloccaggio del coperchio ❻.

⚠ ***Pericolo di lesioni!***

Non toccare mai il cestello di frittura ❸ al termine della frittura. Esso è bollente! Sollevare il cestello di frittura ❸ per estrarlo dalla friggitrice afferrando solo dalla maniglia!

- Sollevare cautamente il cestello di frittura ❸ dalla friggitrice. Se necessario, scuotere via l'olio o il grasso in eccesso.
- Versare l'alimento fritto in una scodella o in un colino (precedentemente ricoperti di carta assorbente!)

Se la friggitrice non viene utilizzata regolarmente, si consiglia di conservare l'olio o il grasso liquido raffreddato in bottiglie ben chiuse, possibilmente in frigorifero o in un altro luogo fresco. Riempire le bottiglie aiutandosi con un colino fine, per rimuovere le particelle di cibo dall'olio o dal grasso. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

Sostituzione del grasso da frittura

Sostituire l'olio solo quando si è raffreddato completamente. Il grasso solido dev'essere sostituito quando è ancora allo stato liquido, per riuscire a versarlo fuori dalla friggitrice.

- Aprire il coperchio dell'apparecchio.
- Prelevare il cestello di frittura ❸.
- Prelevare l'elemento di controllo/resistenza ❺. Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
- Prelevare con cautela dalla friggitrice il contenitore di acciaio inox ❹ contenente l'olio e il grasso.
- Versare l'olio o il grasso in contenitori idonei, ad es. bottiglie. Per farlo utilizzare la scanalatura situata all'angolo del contenitore in acciaio ❹.

ⓘ *Avvertenza:*

lo smaltimento di oli e/o grassi varia a seconda del comune o città. Spesso non è consentito smaltire tali oli o grassi insieme ai normali rifiuti domestici. Informarsi presso l'amministrazione comunale o municipale sulle possibilità di smaltimento.

- Ripulire accuratamente tutte le parti della friggitrice, come descritto al capitolo „Pulizia e cura".
- Riempire la friggitrice con olio o grasso fresco, come descritto al capitolo „Frittura".

Pulizia e cura

⚠ Pericolo!

Staccare la spina dalla presa di corrente prima della pulizia. Sussiste il pericolo di scossa elettrica!

⚠ Pericolo!

Fare raffreddare la friggitrice. In caso contrario sussiste il rischio di ustione!

Non immergere mai l'elemento di controllo ❺, il cavo di rete o l'alloggiamento in acqua, non ripulirlo assolutamente sotto acqua corrente! Ciò provoca danni irreparabili all'apparecchio. Pulire questi elementi se necessario con un panno umido.

⚠ *Attenzione! Danni all'apparecchio!*

Per la pulizia dei componenti, non utilizzare detergenti/materiali corrosivi o abrasivi, come ad es. creme abrasive o lana d'acciaio. Essi possono danneggiare la superficie dell'apparecchio!

Per semplificare la pulizia, smontare la friggitrice:

1. Aprire il coperchio dell'apparecchio ed estrarlo verso l'alto.
2. Tirare la maniglia verso l'alto, fino all'inserimento udibile. Prelevare il cestello di frittura ❸.
3. Tirare l'elemento di controllo/resistenza ❺ verso l'alto, estraendolo dalle rispettive guide. Collocare l'elemento di controllo/resistenza ❺ su un luogo pulito e asciutto.
4. Prelevare con cautela il contenitore di acciaio inox ❹ e rimuovere il grasso o l'olio.

- Il cestello di frittura ❸ e il contenitore in acciaio inox ❹ possono essere lavati in lavastoviglie. Essi sono idonei al lavaggio in lavastoviglie.
- Pulire l'alloggiamento e il coperchio dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito. Se necessario, versare sul panno un detergente delicato.
- Pulire l'elemento di comando/riscaldante ❺ con un panno umido.

ⓘ *Avvertenza:*

- Se si desidera pulire il filtro permanente di metallo ❷ all'interno del coperchio dell'apparecchio, collocare il coperchio dell'apparecchio in acqua saponata calda, utilizzando un detergente delicato.
- Lasciare in ammollo per qualche secondo, spostando il coperchio avanti e indietro.

- Risciacquare il coperchio dell'apparecchio con acqua pulita.
- Asciugarlo e collocarlo di lato verticalmente, in modo da consentire la fuoriuscita dell'acqua rimasta all'interno del coperchio.
- Asciugarlo nuovamente e assicurarsi che sotto al bordo di gomma del lato inferiore del coperchio dell'apparecchio non si trovi più alcuna traccia di umidità. Sollevare eventualmente il bordo di gomma per asciugarlo.

Assicurarsi che prima del riutilizzo il coperchio sia completamente asciutto!

- Riassemblare i pezzi della friggitrice in sequenza inversa.
- Sollevare o trasportare l'apparecchio con l'aiuto degli incavi laterali.
- Avvolgere il cavo di rete all'avvolgimento cavo ❼.
- Conservare l'apparecchio con il coperchio chiuso. In tal modo l'interno della friggitrice resterà pulito e libero dalla polvere.

Consigli

Patatine fritte fatte in casa

- Le patate da friggere devono essere perfette e prive di germogli.
- Per friggere sono indicate le qualità di patate „farinosa" o „semisoda".
- Dopo aver pelato le patate, affettarle in base alla preparazione desiderata (a bastoncini o a fette).
- Immergere le patate per circa un'ora in acqua prima di procedere alla cottura. In tal modo si elimina una parte dell'amido responsabile della formazione di acrilammide.
- Fare asciugare accuratamente le patate.
- Friggere le patate fritte fatte in casa sempre due volte:
- Prima per 10-12 minuti a 160° C, poi 3-4 minuti a 170° C, a seconda del grado di doratura desiderato.
- Le patate surgelate sono prefritte e devono quindi essere fritte solo una volta. Seguire le indicazioni riportate sulla confezione.

Alimenti surgelati

Gli alimenti surgelati da friggere (conservati a -16 / -18° C) raffreddano sensibilmente l'olio o il grasso, per cui non cuociono molto velocemente e assorbono spesso troppo olio o grasso. Per evitare questo inconveniente, procedere come segue:

- Cuocere quantità ridotte ripartendole in più fasi. I cibi fritti, una volta abbassato il cestello di frittura ❸, devono essere completamente ricoperti di olio/grasso.
- Riscaldare l'olio per almeno 15 minuti, prima di versarvi gli alimenti surgelati da friggere.
- Impostare il regolatore di temperatura ❽ alla temperatura indicata nel presente manuale di istruzioni o sulla confezione dell'alimento da friggere.
- Preferibilmente, fare scongelare l'alimento surgelato da friggere a temperatura ambiente prima di friggerlo. Eliminare il più possibile il ghiaccio e l'acqua, prima di inserire l'alimento nella friggitrice.

⚠ *Attenzione!*

Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio, prima di immergere il cestello da frittura ❸ nel grasso bollente. Pericolo di ustioni a causa degli schizzi di grasso!

- Inserire l'alimento da friggere con la massima lentezza e cautela nella friggitrice, perché gli alimenti surgelati fanno schizzare e sfrigolare l'olio o il grasso.

Come eliminare i sapori indesiderati

Alcuni alimenti, in particolare il pesce, durante la frittura rilasciano del liquido. Questo liquido si raccoglie nell'olio o nel grasso di cottura e può compromettere l'odore e il sapore degli alimenti cotti successivamente nello stesso olio o grasso.

Procedere come segue, per ottenere nuovamente un olio o grasso dal sapore neutrale:

- Riscaldare l'olio o il grasso a 160° C e inserire nel cestello ❸ due fette sottili di pane o qualche foglia di prezzemolo.

⚠ *Attenzione!*

Chiudere sempre il coperchio dell'apparecchio, prima di immergere il cestello da frittura ❸ con il prezzemolo o il pane nel grasso bollente. Il grasso in ebollizione può provocare ustioni.

- Chiudere il coperchio dell'apparecchio e immergere il cestello di frittura ❸ nel grasso.
- Attendere fino a quando l'olio o il grasso non sfrigola più ed eliminare il pane o il prezzemolo con un colino. A questo punto, l'olio o il grasso avrà nuovamente un sapore neutrale.

Alimentazione sana

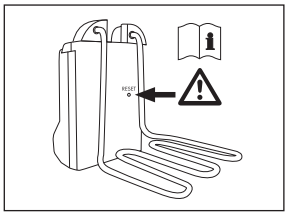
I dietologi consigliano di utilizzare oli e grassi vegetali, che contengono acidi grassi insaturi (ad es. acido linoleico). Tuttavia, questi oli e grassi perdono le loro caratteristiche positive più rapidamente rispetto ad altri e quindi devono essere sostituiti più spesso. Orientarsi alle seguenti direttive:

- Sostituire l'olio o il grasso regolarmente. Se si preparano soprattutto patatine fritte e l'olio o il grasso viene filtrato dopo ogni cottura, è possibile utilizzarlo per 10-12 volte.
- Non utilizzare tuttavia l'olio o il grasso per oltre sei mesi. Rispettare inoltre sempre le indicazioni riportate sulla confezione.
- In generale, l'olio o il grasso dev'essere utilizzato meno a lungo se si friggono alimenti contenenti proteine, come carne o pesce.
- Non mescolare olio nuovo con olio usato.
- Sostituire l'olio o il grasso se si forma schiuma durante il riscaldamento, se si sviluppano odori o sapori troppo forti, se diviene scuro o sviluppa una consistenza sciropposa.

Funzione di protezione dal surriscaldamento

In caso di surriscaldamento, il dispositivo di protezione spegne automaticamente l'apparecchio.

Ciò può avvenire qualora nella friggitrice non sia presente olio o grasso o sia presente in quantità insufficiente oppure quando il grasso da friggere solido viene sciolto nella friggitrice.
Nel caso del grasso solido, la resistenza non riesce a cedere il calore prodotto con sufficiente rapidità.
In caso di spegnimento automatico dell'apparecchio dovuto al surriscaldamento, procedere come segue:



- Fare raffreddare l'apparecchio.
- Fare raffreddare l'olio o il grasso.
- Con un piccolo oggetto appuntito, premere cautamente il tasto Reset ⓭ sul retro dell'elemento di comando/resistenza ❺. L'apparecchio può ora essere riutilizzato.

Garanzia e assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore.
Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto.
Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

(IT) Service Italia
Tel.: 199 400 441 (0,12 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.it

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.mt

Smaltimento

Non smaltire per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto è soggetto alla Direttiva Europea 2002/96/EC.

Smaltire l'apparecchio attraverso un'azienda di smaltimento autorizzata o attraverso l'ente di smaltimento comunale.
Rispettare le norme attualmente in vigore.
In caso di dubbi mettersi in contatto con l'ente di smaltimento competente.

Smaltimento pile/accumulatori

Pile e/o accumulatori non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici. Ogni utente è obbligato per legge a portare le pile/accumulatori presso un centro di raccolta del proprio comune / quartiere o a restituirle al rivenditore.
Questo obbligo è finalizzato allo smaltimento ecologico delle pile e/o degli accumulatori. Smaltire pile/accumulatori solo se completamente scarichi.

Smaltire tutti i materiali dell'imballaggio in modo ecocompatibile.

Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabella dei tempi di frittura

La tabella fornisce esempi dei cibi, relativo tempo e temperatura di frittura. Qualora le indicazioni riportate sulla confezione dell'alimento differiscano da quelle riportate in tabella, seguire le indicazioni della confezione.

Alimento	Temperatura (ca.)	Tempo in minuti
Polpette (surgelate)	150° C	3 - 5 minuti
Costolette di maiale (impanate)	150° C	15 - 25 minuti
Porzioni di pollo (pezzi grossi)	150° C	10 - 18 minuti
Porzioni di pollo (pezzi piccoli/medi)	150° C	8 - 18 minuti
Patatine fritte (fresche)	160 - 170 °C	10 - 15 minuti
Patatine fritte (surgelate)	v. dati del produttore	v. dati del produttore
Scampi (freschi)	170° C	3 - 5 minuti
Funghi	180° C	5 minuti

ⓘ ***Avvertenza:***

nell'indicazione dei gradi è possibile che ci siano lievi differenze di temperatura. I valori indicati nella precedente tabella sono valori orientativi. Si riferiscono a una quantità di ca. 300 grammi. I tempi di frittura variano a seconda del tipo di alimento.

In caso di quantità maggiori, controllare sempre che l'alimento da friggere sia completamente immerso nel grasso/olio, dopo aver abbassato il cestello di frittura ❸.

Guasti e possibili rimedi

Se tali guasti non potessero essere risolti con i rimedi di seguito indicati, o se si rilevassero altri tipi di guasti, rivolgersi all'assistenza.

Guasto	Causa	Risoluzione
• L'apparecchio non funziona. • La spia di controllo integrata nell'interruttore On/Off ⑩ non si accende.	• L'apparecchio non è connesso a una presa di rete.	• Connettere l'apparecchio a una presa di rete.
	• L'interruttore On/Off ⑩ non è stato attivato.	• Premere l'interruttore On/Off ⑩.
	• Si è attivata la funzione di protezione dal calore.	• Fare raffreddare l'apparecchio. Premere il tasto Reset ⑬ sul retro dell'elemento di comando/ resistenza ❺.
• L'apparecchio si è spento durante l'uso e non si può riaccendere.	• Si è attivata la funzione di protezione dal calore.	1. Staccare la spina di rete e fare raffreddare l'apparecchio. 2. Premere il tasto Reset ⑬ sul retro dell'elemento di comando/ resistenza ❺.
• La spia di controllo verde non si accende.	• La temperatura impostata dell'olio/grasso non è ancora stata raggiunta.	• Attendere alcuni minuti, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

ÍNDICE PÁGINA

Utilização correcta 26

Indicações de segurança 26

Dados técnicos 27

Volume de fornecimento 27

Descrição do aparelho 27

Antes da primeira utilização 27

Preparação pobre em acrilamida 28

Fritar 28

Preparações....28

Fritar alimentos....29

Gordura sólida para fritar....29

Temporizador de cozinha....30

Depois da fritura 30

Substituir a gordura de fritar 31

Limpeza e tratamento 31

Dicas 32

Batatas fritas caseiras....32

Produtos ultra-congelados....32

Como evitar o sabor indesejado....32

Alimentação saudável....33

Dispositivo contra sobreaquecimento 33

Garantia e assistência técnica 34

Eliminação 34

Importador 34

Tabela dos tempos de fritura 35

Resolução de avarias 36

Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

Fritadeira com zonas frias

Utilização correcta

A fritadeira foi concebida para fritar alimentos a nível particular. Não foi concebida para a utilização comercial ou industrial.

Indicações de segurança

⚠ *Perigo de choque eléctrico!*

- Ligue o aparelho a uma tomada com uma tensão de rede de 230 V ~ 50/60 Hz.
- No caso de danos na ficha ou no cabo de rede, estes devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pela Assistência Técnica, de modo a evitar perigos.
- Certifique-se de que o cabo de rede nunca fica molhado ou húmido durante a utilização.

Nunca mergulhe o elemento de comando/ aquecimento e o exterior do aparelho com o cabo de rede em água nem limpe estas peças em água corrente.

⚠ *Perigo de incêndio!*

- Não utilize o aparelho próximo de superfícies quentes.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Não utilize temporizadores externos ou telecomandos independentes para comandar o aparelho.
- Nunca derreta gordura sólida (blocos de gordura) na fritadeira. Graças à temperatura elevada o elemento de aquecimento poderá ser danificado ou provocar um incêndio! Derreta a gordura previamente numa panela ou semelhante.

⚠ *Nunca utilize água para extinguir o fogo!*

- Gordura ou óleo antigo ou sujo inflama-se no caso de sobreaquecimento. Substitua o óleo ou a gordura atempadamente. Em caso de incêndio, retire imediatamente a ficha da tomada e apague as chamas da gordura ou óleo com um cobertor.

⚠ *Perigo de ferimentos!*

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais limitadas ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que desta recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Cuide para um assentamento seguro do aparelho.
- Se o aparelho tiver caído ou se encontrar danificado, não o deve voltar a colocar em funcionamento. O aparelho deve ser verificado por um técnico especializado e caso necessário reparado.
- Durante o procedimento de fritar liberta-se vapor quente, especialmente ao abrir a tampa. Mantenha uma distância segura relativamente ao vapor.
- Certifique-se de que todas as peças estão completamente secas, antes de colocar óleo ou gordura líquida na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente podem salpicar.
- Seque bem todos os alimentos, antes de os colocar na fritadeira. Caso contrário, o óleo ou a gordura quente podem salpicar.
- Proceda de modo especialmente cuidadoso com alimentos congelados. Retire todos os pedaços de gelo. Quanto mais gelo se encontrar no alimento, mais salpica o óleo ou a gordura quente.

- Algumas partes do aparelho aquecem durante a utilização. Para evitar queimaduras não deve tocar nas mesmas.

⚠ *Aviso relativamente a danos no aparelho!*

- Nunca deve colocar mais gordura do que a marcação MAX e nunca menos do que a marcação MIN no interior do recipiente em aço inoxidável. Cada vez que ligar o aparelho, certifique-se de que existe gordura ou óleo suficiente na fritadeira.
- Nunca ligue o aparelho se não se encontrar qualquer óleo ou gordura líquida no interior do mesmo.
- A fritadeira é exclusivamente apropriada para fritar alimentos. Não foi concebida para ferver líquidos.

⚠ *Indicações relativas ao manuseamento das pilhas*

Para um manuseamento correcto das pilhas, respeite as seguintes indicações:

⚠ *Existe perigo de ex-plosão e de ferimentos!*

Não lance as pilhas ao fogo. Não volte a carregar pilhas não recarregáveis.

- Nunca abra, nem tente soldar as pilhas. Existe perigo de explosão e de ferimentos!
- Verifique as pilhas regularmente. Pilhas com fuga de líquido podem danificar o aparelho.
- Caso não pretenda utilizar o aparelho durante um longo período de tempo, retire as pilhas.
- Se as pilhas derramarem ácido, utilize luvas. Limpe o compartimento para pilhas e os contactos da pilha com um pano seco.
- As pilhas devem ser mantidas fora do alcance das crianças. Estas poderiam colocá-las na boca e engoli-las. Se uma pilha for ingerida, procure imediatamente assistência médica.

Dados técnicos

Tensão de rede:	230 V ~50/60 Hz
Potência nominal:	2300 W
Capacidade	
Óleo:	aprox. 3 litros
Gordura sólida:	aprox. 2,5 kg

Alimentação de corrente do temporizador de cozinha: Pilha tipo botão AG13 LR44 ⎓ de 1,5V

Volume de fornecimento

Fritadeira com zonas frias
Manual de instruções

Descrição do aparelho

❶ Janela para visualização
❷ Filtro metálico permanente
❸ Cesto de fritar
❹ Recipiente em aço inoxidável
❺ Elemento de comando/aquecimento amovível
❻ Botão de desbloqueio da tampa
❼ Dispositivo de enrolamento do cabo
❽ Termóstato
❾ Luz de controlo
❿ Interruptor de LIGAR/DESLIGAR
⓫ Temporizador de cozinha
⓬ Pega com botão de bloqueio
⓭ Botão Reset

Antes da primeira utilização

1. Antes de utilizar a fritadeira pela primeira vez, lave bem cada uma das peças e seque-as cuidadosamente (ver capítulo "Limpeza e conservação").
2. Retire imediatamente o temporizador de cozinha ⓫ da fritadeira.

3. Abra o compartimento para as pilhas, retire a pilha e remova a fita de isolamento do compartimento para as pilhas.
4. Introduza a pilha no compartimento para as pilhas, respeitando a polaridade indicada na tampa do compartimento e deslize-a até que esta encaixe.
5. Introduza o temporizador de cozinha ⓫ novamente no entalhe da fritadeira.

Preparação pobre em acrilamida

A acrilamida é uma substância cancerígena, que é formada ao fritar alimentos que contêm amido (a temperaturas superiores a 175 °C), através de reacções com aminoácidos.
Por esse motivo, se possível, não frite os alimentos ricos em amido, como por exemplo batatas fritas, a uma temperatura superior a 170 °C. O alimento a fritar deve ficar apenas com uma tonalidade dourada, em vez de ficar escuro ou castanho. Só assim consegue uma preparação pobre em acrilamida.
No termóstato ❽ está integrada uma posição de encaixe a 170 °C. Deste modo, será recordado de que está a entrar no intervalo de temperaturas no qual há a possibilidade de formação de acrilamida.

Fritar

Para utilização nesta fritadeira aconselhamos óleo de fritar ou gordura de fritar líquida. Também pode utilizar gordura sólida. Para tal, leia o capítulo "Gordura sólida para fritar".

Preparações

1. Coloque o aparelho numa superfície horizontal, plana e estável.

ⓘ Nota:

Se pretender colocar a fritadeira em cima do fogão, por baixo do exaustor, certifique-se de que o fogão se encontra desligado.

2. Desenrole todo o cabo de alimentação do dispositivo de enrolamento do cabo ❼.
3. Abra a tampa do aparelho, pressionando o botão de desbloqueio da tampa ❻. A tampa do aparelho abre-se.
4. Puxe a pega para cima, até esta encaixar de forma audível. Retire o cesto de fritar ❸.

ⓘ Nota:

Utilize apenas óleos ou gorduras que sejam explicitamente indicados para fritar e que estejam identificados como não espumantes. Esta informação consta da embalagem ou da etiqueta.

⚠ Nunca misture tipos diferentes de gordura ou de óleo! Pode haver formação de espuma e a fritadeira pode transbordar.

5. Encha a fritadeira seca e vazia (elemento de aquecimento ❺ aplicado) com óleo, gordura líquida ou derretida (aprox. 3 l de óleo ou aprox. 2,5 kg gordura sólida).

ⓘ NOTA:

A gordura nunca deverá ultrapassar a marcação MAX nem ficar abaixo da marcação MIN no interior do recipiente em aço inoxidável ❹.

6. Encaixe a ficha de rede na tomada.

⚠ O cabo de alimentação não pode entrar em contacto com as peças quentes da fritadeira. Perigo de choque eléctrico!

7. Volte a colocar o cesto de fritar ❸ .

⚠ Perigo de ferimentos!

Em caso de desgaste da tampa do aparelho, certifique-se sempre de que apenas lhe toca na peça preta da frente. As peças metálicas ficam muito quentes! Perigo de queimaduras!

8. Feche a tampa do aparelho.
9. Desloque a tecla de bloqueio da pega ⓬ para baixo e baixe a pega.

Fritar alimentos

1. Ligue a fritadeira no interruptor para ligar/desligar ⓾. A luz piloto integrada no interruptor para ligar/desligar ⓾ acende-se.
2. Rode o termóstato ❽ para a temperatura desejada. O óleo ou a gordura são aquecidos à temperatura pretendida. Logo que seja atingida a temperatura desejada, acende-se a luz piloto verde ❾.

ⓘ *NOTA:*

Pode consultar a temperatura correcta para fritar na embalagem do produto a fritar ou na tabela deste manual de instruções. Uma orientação aproximada das temperaturas a que os diferentes alimentos devem ser fritos é-lhe fornecida pelas figuras na parte da frente da fritadeira:

Símbolo	Alimento	Temperatura
	Camarão	aprox. 130 °C
	Frango	aprox. 150 °C
	Batatas fritas (frescas)	aprox. 170 °C
	Peixe	aprox. 190 °C

Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. A temperatura pode variar dependendo da consistência e do seu gosto pessoal!

3. Puxe a pega para cima até encaixar de forma audível.
4. Abra a tampa do aparelho, pressionando o botão de desbloqueio da tampa ❻.
5. Retire o cesto de fritar ❸ e coloque o produto a fritar dentro do mesmo. O cesto de fritar ❸ pode estar cheio até no máximo à marcação Max no interior do mesmo.
6. Volte a colocar o cesto de fritar ❸ cuidadosamente dentro da fritadeira.
7. Feche a tampa do aparelho. Esta tem de encaixar de forma audível.
8 Desloque o botão de bloqueio da pega ⓬ para baixo. Agora é possível baixar a pega. O cesto de fritar ❸ é descido para dentro do óleo ou gordura quente.

ⓘ *NOTA:*

Através da janela de visualização ❶ na tampa do aparelho é possível vigiar o processo de fritar.

Gordura sólida para fritar

Para evitar que a gordura salpique e o aparelho fique demasiado quente, tome as seguintes medidas de segurança ao utilizar gordura sólida:

- Se utilizar gordura fresca, derreta primeiro os blocos de gordura lentamente em lume brando numa panela normal. Deite a gordura derretida cuidadosamente no interior da fritadeira. Depois insira a ficha na tomada e ligue a fritadeira.
- Após a utilização, guarde a fritadeira com a gordura novamente solidificada à temperatura ambiente.

Se a gordura estiver muito fria, pode causar salpicos ao derreter novamente! Para evitar que tal aconteça, faça alguns furos na gordura novamente sólida com um palito de madeira ou plástico. **Tenha cuidado para não danificar o elemento de aquecimento.**

- Para derreter a gordura, ligue o aparelho no interruptor Ligar/Desligar ⑩, e coloque o regulador de temperatura ⑧ em 130 °C. A luz de controlo ⑨ integrada no interruptor Ligar/Desligar ⑩ acende-se.
- Aguarde até toda a gordura estar derretida. A luz de controlo verde ⑨ poderá acender-se e apagar-se repetidamente durante este processo. Ajuste a temperatura de fritura desejada apenas quando toda a gordura tiver derretido.

Temporizador de cozinha

Com o temporizador de cozinha ⑪ pode ajustar até 60 minutos:

- Prima a tecla "⏻" do temporizador de cozinha para o ligar.
- Prima as teclas "+" e "-" para ajustar o tempo pretendido em minutos.
- Prima a tecla "⏻" para iniciar o decurso do tempo. O tempo ajustado pisca duas vezes para indicar que o decurso do tempo foi iniciado.

Após decorrido o tempo ajustado soam sinais de aviso.
O temporizador de cozinha ⑪ desactiva-se automaticamente.

ⓘ Nota:

Após terminar o tempo definido, o elemento de aquecimento ❺ não se desliga! Por este motivo, tenha em atenção o sinal do temporizador de cozinha ⑪ para evitar estragar os alimentos.

ⓘ Nota:

Caso a bateria esteja vazia, substitua-a. Utilize sempre uma bateria do mesmo tipo. Ao colocar as pilhas, respeite a polaridade correcta.

Depois da fritura

- Quando o alimento estiver pronto, puxe a pega para cima até o botão de bloqueio da pega ⑫ encaixar.
- Deixe o cesto de fritar ❸ nesta posição para escorrer.
- Prima o interruptor de LIGAR/DESLIGAR ⑩. A fritadeira está agora desligada. Retire a ficha de rede da tomada.
- Quando o produto frito tiver escorrido, abra a tampa do aparelho, premindo o botão de desbloqueio da tampa ❻.

⚠ Perigo de ferimentos!

Nunca segure o cesto de fritar ❸ depois de fritar. Este fica muito quente! Eleve o cesto de fritar ❸ apenas pela pega para fora da fritadeira!

- Retire o cesto de fritar ❸ cuidadosamente da fritadeira. Se necessário, escorra o óleo ou gordura em excesso por cima da fritadeira.
- Coloque o produto frito num recipiente ou num coador (colocar papel de cozinha absorvente!)

Se não utilizar a fritadeira regularmente, recomenda-se guardar o óleo depois de frio em garrafas bem fechadas, de preferência no frigorífico ou em outro local fresco. Encha as garrafas utilizando um coador fino para remover as partículas alimentares do óleo ou da gordura. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para poder passá-la para a garrafa.

Substituir a gordura de fritar

Substitua o óleo apenas quando este estiver completamente frio. A gordura sólida ainda deve estar um pouco líquida para poder passá-la para a garrafa.

- Abra a tampa do aparelho.
- Retire o cesto de fritar ❸.
- Retire o elemento de comando/aquecimento ❺. Coloque o elemento de comando/aquecimento ❺ num local limpo e seco.
- Retire cuidadosamente da fritadeira o recipiente em aço inoxidável ❹ com o óleo ou a gordura.

- Verta o óleo ou a gordura para recipientes apropriados, como por exemplo garrafas. Para isso, utilize a calha de descarga no canto do recipiente em aço inoxidável ❹.

ⓘ *Nota:*

Em cada comunidade ou cidade, a eliminação de óleos ou gorduras alimentares apresenta regras diferentes. Frequentemente não é permitido eliminar este tipo de óleos ou gorduras no lixo doméstico normal. Por favor informe-se junto da sua junta de freguesia ou câmara municipal sobre as possibilidades de eliminação.

- Limpe bem todas as peças da fritadeira, tal como descrito no capítulo "Limpeza e conservação".
- Encha a fritadeira com óleo ou gordura, como descrito no capítulo "Fritar".

Limpeza e tratamento

⚠ *Perigo!*

Antes da limpeza, retire a ficha de rede da tomada. Existe perigo de choque eléctrico!

⚠ *PERIGO!*

Deixe a fritadeira arrefecer. Caso contrário existe perigo de queimaduras!

Nunca mergulhe o elemento de comando/aquecimento ❺, o cabo de rede ou a caixa em água, nem os limpe sob água corrente! Isso poderia provocar danos irreparáveis no aparelho. Se necessário, limpe estas peças com um pano húmido.

⚠ *Atenção! Danos no aparelho!*

Para a limpeza das peças, não utilize produtos ou materiais de limpeza corrosivos ou abrasivos, tais como creme de esfregar ou esfregão de arame. Estes poderiam danificar as superfícies do aparelho!

Para uma limpeza fácil, desmonte a fritadeira:

1. Abra a tampa do aparelho e retire-o para cima e para fora.
2. Puxe a pega para cima até esta encaixar de forma audível. Retire o cesto de fritar ❸.
3. Retire o elemento de comando/aquecimento ❺ da barra de guia, puxando-o para cima. Coloque o elemento de comando/aquecimento ❺ num local limpo e seco.
4. Retire o recipiente em aço inoxidável ❹ e retire a gordura ou o óleo.

- O cesto de fritar ❸ e o recipiente em aço inoxidável ❹ podem ser limpos na máquina de lavar loiça. Estes são apropriados para a máquina de lavar a loiça.
- Limpe a caixa e a tampa do aparelho com um pano húmido. Se necessário, coloque um pouco de detergente da loiça no pano.
- Limpe o elemento de comando/aquecimento ❺ com um pano húmido.

ⓘ *Nota:*

- Caso pretenda limpar o filtro metálico permanente ❷ do interior da tampa do aparelho, coloque a tampa do aparelho em água quente com um detergente suave.
- Deixe-a um pouco de molho e depois agite-a.
- Enxagúe a tampa do aparelho com água limpa.

- Seque-a e coloque-a na vertical para que a água restante no interior da tampa possa escorrer.
- Seque-a novamente e certifique-se de que já não se encontra humidade sob a vedação de borracha na parte de baixo da tampa do aparelho. Se necessário, eleve a vedação de borracha para secar.

Antes de uma nova utilização, certifique-se de que a tampa está totalmente seca.

- Volte a montar a fritadeira na sequência inversa.
- Levante ou transporte o aparelho com o auxílio das cavidades laterais.
- Enrole o cabo de rede em torno do dispositivo de enrolamento do cabo ❼.
- Guarde o aparelho com a tampa do aparelho fechada. Deste modo o interior da fritadeira mantém-se limpo e isento de pó.

Dicas

Batatas fritas caseiras

- As batatas para fritar devem encontrar-se em perfeitas condições e não devem conter germes.
- Para fritar deveria utilizar batatas "farinhentas" ou "maioritariamente firmes".
- Descascar as batatas e cortá-las de acordo com a preparação desejada (tiras ou rodelas).
- Coloque as batatas em água aprox. 1 hora antes da continuação de preparação. Dessa forma, é expelida uma parte do açúcar, que é um dos responsáveis pela libertação de acrilamida.
- Deixe secar bem as batatas.
- Mesmo as batatas caseiras devem ser fritas duas vezes:
- primeiro 10-12 minutos a 160°C, depois 3-4 minutos a 170°C, consoante a cor desejada das batatas.
- As batatas fritas congeladas são pré-cozidas e, por isso, apenas necessitam de ser fritas uma vez. Siga as instruções na embalagem.

Produtos ultra-congelados

Os produtos ultra-congelados (-16 a -18 °C) arrefecem o óleo ou a gordura, de tal forma que o processo de fritura não é suficientemente rápido e, por isso, os alimentos podem absorver demasiado óleo ou gordura. Para evitar isto, proceda da seguinte forma:

- Não frite grandes quantidades de uma só vez. O produto a fritar deve ficar totalmente coberto de óleo/gordura após baixar o cesto de fritar ❸.
- Aqueça o óleo no mínimo 15 minutos antes de colocar o produto a fritar.
- Coloque o regulador da temperatura ❽ na temperatura indicada neste manual de instruções ou na embalagem do produto a fritar.
- De preferência, deixe o produto ultra-congelado descongelar à temperatura ambiente, antes de o fritar. Retire o máximo de gelo e água possível, antes de colocar o alimento a fritar dentro da fritadeira.

⚠ *Atenção!*

Feche sempre a tampa do aparelho antes de baixar o cesto de fritar ❸ no óleo quente. Perigo de queimaduras devido aos salpicos de óleo!

- Coloque o alimento a fritar, se possível, lenta e cuidadosamente dentro da fritadeira, pois o alimento ultra-congelado, se colocado abrupta e energicamente, pode levar o óleo quente a levantar fervura.

Como evitar o sabor indesejado

Alguns alimentos, especialmente o peixe, soltam líquido ao fritar. Estes líquidos misturam-se no óleo ou na gordura de fritar e podem interferir no cheiro e no sabor dos próximos alimentos que são fritos no mesmo óleo ou gordura.

Proceda da seguinte forma para obter novamente um óleo ou gordura neutro no sabor:

- Aqueça o óleo ou a gordura a 160°C e coloque duas fatias de pão ou alguns pés de salsa dentro do cesto de fritar ❸.

⚠ *Atenção!*

Deve necessariamente fechar a tampa do aparelho antes de baixar o cesto de fritar ❸ com a salsa ou o pão na gordura quente. A gordura que salpica provoca queimaduras.

- Feche a tampa do aparelho e desça o cesto de fritar ❸ na gordura.
- Aguarde até que o óleo ou a gordura deixe de borbulhar e retire o pão ou a salsa com uma escumadeira. O óleo ou a gordura voltam a ter um sabor neutro.

Alimentação saudável

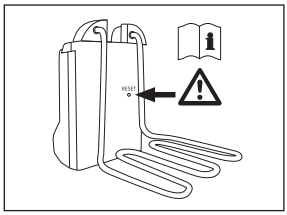
Os nutricionistas recomendam a utilização de óleos ou gorduras vegetais que contêm ácidos gordos insaturados (p.ex. ácido linoléico). Mas estes óleos ou gorduras perdem as suas características positivas mais rápido que outros tipos e devem ser substituídos com mais frequência. Oriente-se de acordo as seguintes directivas:

- Substitua o óleo ou a gordura com frequência. Se utilizar a fritadeira essencialmente para preparar batatas fritas e se filtrar o óleo ou a gordura após cada utilização, poderá utilizá-lo 10 a 12 vezes.
- Mas não utilize o óleo ou a gordura durante períodos superiores a seis meses. Tenha também sempre em consideração as indicações na embalagem.
- Geralmente o período de utilização do óleo ou da gordura é menor se fritar essencialmente alimentos ricos em proteínas, como carne ou peixe.
- Não misture óleo limpo com óleo usado.
- Substitua o óleo ou a gordura, se este formar espuma ao aquecer, desenvolver um sabor ou cheiro intensos ou se ficar escuro e/ou desenvolver uma consistência viscosa.

Dispositivo contra sobreaquecimento

No caso de sobreaquecimento este dispositivo contra sobreaquecimento desliga o aparelho.

Isto pode acontecer se não se encontrar óleo ou gordura suficiente na fritadeira ou se derreter gordura sólida para fritar dentro da mesma.
No caso de gordura sólida, o elemento de aquecimento não consegue emitir o calor gerado de modo suficientemente rápido.
Se a função e protecção contra o calor desligar o aparelho, proceda da seguinte forma:



- Deixe o aparelho arrefecer.
- Deixe arrefecer o óleo ou a gordura.
- Com um objecto afiado, prima cuidadosamente o botão Reset ⓭ na parte de trás do elemento de comando/aquecimento ❺. O aparelho pode ser novamente utilizado.

Garantia e assistência técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.
A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.
Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.
O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

(PT) Service Portugal
Tel.: 707 780 707 (0,12 EUR por minuto)
E-Mail: kompernass@lidl.pt

Eliminação

Nunca deposite o aparelho no lixo doméstico comum. Este produto está em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC.

Elimine o aparelho através de uma instituição de recolha de resíduos autorizada ou através da instituição de recolha do seu município.
Tenha em consideração os regulamentos actualmente em vigor.
Em caso de dúvida, entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.

Eliminação de pilhas/pilhas recarregáveis

As pilhas/pilhas recarregáveis não podem ser depositadas no lixo doméstico. Qualquer utilizador é legalmente obrigado a entregar as pilhas/pilhas recarregáveis num ponto de recolha do seu município ou num estabelecimento comercial.
Esta obrigação tem como finalidade garantir uma eliminação ecológica das pilhas/pilhas recarregáveis.
Entregue as pilhas/pilhas recarregáveis apenas quando completamente gastas.

Elimine todos os materiais da embalagem de modo ecológico.

Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabela dos tempos de fritura

A tabela dá exemplos de alimentos e das respectivas temperaturas a que estes devem ser fritos e do tempo de fritura de que necessitam. Se as indicações na embalagem do produto a fritar não coincidirem com as da tabela, siga as instruções da embalagem.

Alimento	Temperatura (aprox.)	Tempo em minutos
Almôndegas (congeladas)	150 °C	3 - 5 minutos
Costeletas de porco (panadas)	150 °C	15 - 25 minutos
Porções de frango (pedaços grandes)	150 °C	10 - 18 minutos
Porções de frango (pedaços pequenos/ médios)	150 °C	8 - 18 minutos
Batatas fritas (frescas)	160 - 170 °C	10 - 15 minutos
Batatas fritas (congeladas)	ver indicações do fabricante	ver indicações do fabricante
Lagostim (fresco)	170 °C	3 - 5 minutos
Cogumelos	180 °C	5 minutos

ⓘ ***Nota:***

Podem haver pequenas divergências de temperatura nas indicações dos graus. Os valores indicados na tabela servem apenas de referência. Estes referem-se a uma quantidade de aprox. 300 gramas. Os tempos podem variar de acordo com a consistência do alimento.

No caso de grandes quantidades, certifique-se sempre de que o produto a fritar fique totalmente coberto de óleo/gordura depois de baixar o cesto de fritar ❸.

Resolução de avarias

Caso não seja possível corrigir as avarias com a seguinte Resolução de avarias ou caso detecte outros tipos de avarias, entre em contacto com a nossa Assistência Técnica.

Avaria	Causa	Resolução
• O aparelho não funciona. • A luz de controlo no interruptor de LIGAR/DESLIGAR ⑩ não acende.	• O aparelho não está ligado a uma tomada.	• Ligue o aparelho a uma tomada de rede.
	• O interruptor de LIGAR/DESLIGAR ⑩ não foi accionado.	• Prima o interruptor de LIGAR/DESLIGAR ⑩.
	• O dispositivo contra sobreaquecimento está activado.	• Deixe o aparelho arrefecer. Prima o botão Reset ⑬ na parte de trás do elemento de comando/aquecimento ❺.
• O aparelho desligou-se durante a utilização e não pode ser novamente ligado.	• O dispositivo contra sobreaquecimento está activado.	1. Desligue a ficha de rede e deixe o aparelho arrefecer. 2. Prima o botão Reset ⑬ na parte de trás do elemento de comando/aquecimento ❺.
• A luz de controlo verde não acende.	• A temperatura configurada para o óleo/a gordura ainda não foi atingida.	• Aguarde alguns minutos até ser atingida a temperatura pretendida.

CONTENT PAGE

Intended Usage 38

Safety instructions 38

Technical Data 39

Items supplied 39

Description of the appliance 39

Before the First Use 40

Low-Acrylamide Cooking 40

Frying 40

Preparation 40

Frying foodstuffs 41

Solid Cooking Fats....42

Timer....42

After Frying 42

Changing the frying oil or fat 43

Cleaning and Care 43

Tips 44

Home-made chips 44

Frozen Foods....44

How to remove undesirable after-tastes 45

Healthy Nutrition....45

Overheat Protection 45

Warranty and Service 46

Disposal 46

Importer 46

Table - Frying Times 47

Troubleshooting 48

Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

Cool-Zone Deep Fat Fryer

Intended Usage

The deep fryer is intended for use in private households, for frying foodstuffs. It is not intended for use in commercial or industrial environments.

Safety instructions

⚠ *Risk of electrical shocks.*

- Connect the appliance to a mains power socket delivering a voltage of 230 V ~ 50/60 Hz.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that the power cable never becomes wet or moist during operation.

Never submerge the operating/heating element and the housing with the power cable in water, and do not clean these components under running water.

⚠ *Risk of fire!*

- Do not use the appliance in the vicinity of hot surfaces.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- NEVER melt solid fat (fat in blocks) in the deep fryer. The heating element may be damaged by the high temperature and there is a risk of fire! Melt the fat beforehand in a saucepan or similar.

⚠ *NEVER use water to extinguish the fire!*

- Old or dirty fats and oils can spontaneously ignite themselves if overheated. Change the oils or fats in good time. In case of fire, remove the power plug from the wall and smother the burning fat or oil with a damp towel or fire blanket.

⚠ *Risk of personal injury!*

- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Ensure that the appliance stands with a safe and secure positioning.
- Do not operate the appliance if it has sustained a fall or is damaged. Arrange for the appliance to be checked and, if necessary, repaired by qualified technicians.
- During the frying process hot steam is generated, especially when the lid is open. Keep a safe distance away from the steam.
- Ensure that all parts are completely dry before pouring oil or liquid fat into the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Carefully pat all foodstuffs dry before placing them in the deep fryer. Otherwise, hot oil or fat could splatter out.
- Be especially careful with frozen foodstuffs. Remove all ice particles. The more ice there is on the foodstuff, the more the hot oil or fat will splatter.
- Some parts of the appliance become very hot during operation. Touching these may cause serious burns.

⚠ *Warning about damage to the appliance!*

- When charging the stainless steel container with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking. First ensure that there is sufficient oil or fat in the deep fryer every time you intend to switch the appliance on.
- NEVER switch the appliance on if there is no oil of liquid fat in it.
- The deep fryer is only suitable for frying foodstuffs. It is not designed for cooking liquids.

⚠ *Information regarding the handling of batteries*

In this appliance, a batterie is used. When handling batteries, please observe the following:

⚠ *Risk of explosions and injuries!*

Do not throw batteries into a fire. Do not recharge batteries.

- Never open batteries, never solder or weld batteries. The risk of explosions and injuries exists!
- Regularly check the condition of the batteries. Leaking batteries can cause damage to the appliance.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, remove the batteries.
- In the event of the batteries leaking acids, put on a pair of protective gloves. Then clean the battery compartment and the battery contacts with a dry cloth.
- Keep batteries well away from children. Children can put batteries into their mouths and swallow them. If a battery is swallowed, medical assistance must be sought IMMEDIATELY.

Technical Data

Mains voltage:	230V ~ 50/60 Hz
Nominal power:	2300 W
Capacity	
Cooking oil:	approx. 3 liter
Solid fats:	approx. 2,5 kg
Power supply	
short-period timer:	Button cell AG13
	LR44 ⎓ 1,5V

Items supplied

Cool-Zone Deep Fat Fryer
Operating instructions

Description of the appliance

❶ Viewing window
❷ Permanent-Metal filter
❸ Frying basket
❹ Stainless steel container
❺ Removable control and heating element
❻ Lid release button
❼ Rolled-up cable
❽ Temperature regulator
❾ Control lamp
❿ On/Off switch
⓫ Timer
⓬ Handle locking button
⓭ Reset button

Before the First Use

1. Before you use the deep fryer for the first time please clean all individual components thoroughly and then dry them carefully (see Chapter "Cleaning and Care").
2. Pull the short-period timer ⓫ out from the deep fryer.
3. Open the battery compartment, take out the battery and remove the insulation strips from the battery compartment.
4. Insert the battery as per the polarity markings indicated inside the battery compartment cover and then replace the battery cover so that it audibly engages.
5. Slide the short-period timer ⓫ back into the recess in the deep fryer.

Low-Acrylamide Cooking

Acrylamide is a possibly carcinogenic substance formed from a reaction with amino acids when frying foodstuffs with a high starch content (at temperatures of more than 175°C).
Therefore, if avoidable, do not fry foodstuffs that have a high starch content, for example chips, at temperatures in excess of 170°C. The items to be cooked should be fried until they are golden yellow, instead of dark brown. Only in this way can you achieve a low acrylamide level.
In the temperature controller ❽ a pause position is built-in at 170° C. This reminds you that you are progressing into the temperature range at which acrylamide may be formed.

Frying

We recommend frying oil or liquid frying fat for use in this deep fryer. You can also use solid cooking fats. For this, first read the chapter “Solid Cooking Fats”.

Preparation

1. Place the appliance on a horizontal, level and stable surface.

ⓘ ***Note:***

If you wish to place the deep fryer below the extraction fan of the cooker, ensure that the cooker is switched off.

2. Unwind all of the power cable from the power cable retainer ❼.
3. Open the appliance lid by pressing on the lid release button ❻. The appliance lid flips open.
4. Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket ❸.

ⓘ ***Note:***

Only use oils or fats which are expressly marked as non-foaming and are suitable for deep frying. This information is to be found on the packaging or the labelling.

⚠ NEVER mix different types of oil or fat! The deep fryer could froth.

5. Fill the dry and empty deep fryer (with heating element ❺ inserted) with cooking oil or liquid resp. molten fat (ca. 3 l oil or ca. 2.5 kg solid fat).

ⓘ *Note:*

When charging the stainless steel container ❹ with fat, NEVER fill it to above the MAX marking or to below the MIN marking.

6. Insert the plug into a mains power socket.

⚠ The power cable may not make contact with the hot areas of the deep fryer. Risk of electric shock!

7. Replace the frying basket ❸.

⚠ *Risk of personal injury!*

When closing the appliance lid, take care to ensure that you ALWAYS touch it ONLY on the front black part. The metal parts become very hot! Risk of Burns!

8. Close the appliance lid.
9. Push the handle locking button ⓬ downwards and lower the handle.

Frying foodstuffs

1. Switch the eep fryer on with the On/Off switch ⓾. The control lamp integrated into the On/Off switch ⓾ starts to glow.

2. Turn the temperature controller ❽ to the required temperature. The cooking oil or the fat is now heated up to the required temperature. When the required temperature has been reached the green control lamp ❾ starts to glow.

ⓘ *Note:*

The correct frying temperature is to be found either on the food packaging or from the table in these operating instructions. A rough guide as to which foods should be fried at what temperature is given by the pictures on the front of the deep fryer:

Symbol	Foodstuff	Temperature
	Scampi	approx. 130 °C
	Chicken	approx. 150 °C
	Potato chips (fresh)	approx. 170 °C
	Fish	approx. 190 °C

The values given are only for guidance. The temperature can vary depending on consistency and personal taste!

3. Pull the handle upwards until it audibly engages.
4. Open the appliance lid by pressing on the lid release button ❻.
5. Remove the frying basket ❸ and place into it the food to be fried. The frying basket ❸ may, at the most, only be filled up to the max marking on the inside of the frying basket ❸ with foods to be fried.
6. Carefully replace the frying basket ❸ into the deep fryer.
7. Close the appliance lid. This must click in audibly.
8. Slide the handle locking button ⓬ downwards. The handle now allows itself to be lowered. The frying basket ❸ is at the same time lowered into the hot oil or fat.

ⓘ *Note:*

The frying process can be overseen through the viewing window ❶ in the appliance lid.

Solid Cooking Fats

To avoid a spraying of the fat and that the appliance becomes too hot, please take the following precautions when using solid frying fat:

- When replacing old fat with fresh, first melt the fresh blocks of fat slowly, under low heat, in a separate pan. Then carefully pour the molten fat into the deep fryer. When this has been done, insert the power plug into a socket and switch the deep fryer on.
- After use, store the deep fryer with the solidified fat at room temperatures.

If the fat is too cold, it can splatter on remelting! To avoid this, use a wooden or plastic implement to make some holes in the re-solidified fat. **Ensure that the heating element is not damaged when doing this.**

- To melt the fat, switch the appliance on with the on/off switch ❿ and set the temperature dial ❽ at 130°C. The lamp integrated into the on/off switch ❿ comes on.
- Wait until all the fat has melted. Thereby, the green indicator lamp ❾ can, on occasion, go out and light up again. First set the required frying temperature when all of the fat has melted.

Timer

You can programme in a countdown of up to 60 minutes with the timer ⓫:

- Press the button "⏻" on the timer to switch it on.
- Press the buttons "+" and "-" to set the desired time in minutes.
- Press on the button "⏻" to start the countdown of the time. The programmed time will blink twice to indicate that the countdown of the time has begun.

Signal tones sound on completion of the countdown. The short-period timer ⓫ switches itself off automatically.

ⓘ *Note:*

On expiry of the countdown the heating element ❺ is NOT switched off! Therefore pay heed to the signal tone from the short-period timer ⓫, so as to avoid spoiling the food being fried.

ⓘ *Note:*

When the battery is discharged, exchange it. Always use a replacement battery of the same type. Pay heed to the correct polarity when inserting it.

After Frying

- When the food is ready, pull the handle upwards until the handle locking button ⓬ engages.
- Leave the frying basket ❸ in this position to drip off.
- Press the On/Off switch ❿. The deep fryer is now switched off. Remove the power plug from the wall socket.
- When the food has dripped off, open the appliance lid by pressing the lid release button ❻.

⚠ *Risk of personal injury!*

Never take hold of the frying basket ❸ directly after frying. It is very hot! Lift the frying basket ❸ out of the fryer ONLY by the handle!

- Carefully lift the frying basket ❸ out of the deep fryer. If necessary, shake off any excess oil or fat over the deep fryer.
- Tip the fried food into a bowl or a sieve (lined with absorbent kitchen paper!)

If you do not use the deep fryer regularly it is recommended that, after cooling, the oil or liquified fat is poured into a well sealed container and stored in the refrigerator or a cool storeroom. Fill the container through a sieve, in order to remove any food particles from the oil or fat. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

Changing the frying oil or fat

Change the oil first when it has completely cooled down. Solid fats must still be in a liquid state so that they can be poured.

- Open the appliance lid.
- Remove the frying basket ❸.
- Remove the operating/heating element ❺. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
- Carefully remove the stainless steel container ❹ with the oil or fat from the deep fryer.
- Pour the oil or fat into suitable containers, for example bottles. For this, use the pouring runnel at the corner of the stainless steel container ❹.

ⓘ *Note:*

The disposal of cooking oils and fats is regulated differently in every community or town. Frequently, it is not permitted to dispose of such oils or fats with normal household refuse. Make enquiries at your local community administration office about suitable disposal sites.

- Thoroughly clean all parts of the deep fryer, as described in the Chapter "Cleaning".
- Refill the deep fryer with fresh oil or fat, as described in the Chapter „Frying“.

Cleaning and Care

⚠ *Danger!*

Remove the power cable from the wall socket before cleaning. There is a risk of receiving an electric shock!

⚠ *Danger!*

Allow the deep fryer to cool down. Otherwise you risk being burnt!

NEVER submerse the control and heating element ❺, the power cable and plug or the appliance housing under water and NEVER clean them under running water! This could irreparably damage the appliance. If required, clean this element with a moist cloth.

⚠ *Attention! Appliance Damage!*

When cleaning the components do not use aggressive or abrasive cleaning agents or materials such as scouring milk or steel wool. These could damage the upper surfaces of the appliance!

To simplify cleaning, completely dismantle the deep fryer:

1. Open the appliance lid and remove it by pulling it upwards.
2. Pull the handle upwards until it audibly engages. Remove the frying basket ❸.
3. Pull the operating/heating element ❺ upwards from the guiding rails. Place the operating/heating element ❺ at a clean and dry location.
4. Take out the stainless steel container ❹ and remove the fat or oil

- The frying basket ❸ and the stainless steel container ❹ can be cleaned in the dishwasher. They are suitable for dishwashers.
- Clean the housing and the appliance lid with a damp cloth. If required, use a mild detergent on the cloth.
- Clean the operating/heating element ❺ with a moist cloth.

ⓘ *Note:*

- Should you wish to clean the permanent-metal filter ❷ inside the appliance lid, then place the appliance lid in warm water with a mild detergent.
- Allow it to soak for a short period and then slew it back and forth.
- Rinse the appliance lid off with clear water.
- Dry it and then place it upright on its side so that any excess water still in the inside of the lid can drain away.
- Dry it off again and ensure that there is no moisture below the rubber lip on the underside of the appliance lid. If necessary, lift the rubber lip to dry it.

Be aware that the lid MUST be completely dry before re-use!

- Reassemble the deep fryer in the reverse order.
- Lift the appliance with the assistance of the lateral carrying recesses.
- Wrap the power cable around the power cable retainer ❼.
- Store the appliance with the appliance lid closed. This will keep the inside of the deep fryer clean and free of dust.

Tips

Home-made chips

- Potatoes intended for frying should be faultless and not germinating.
- Use potato varieties suitable for frying, such as "King Edward", "Morris Piper", "Cara" etc.
- After peeling, cut the potatoes according to the intended preparation (chips or slices).
- Soak the potatoes for approx one hour before frying. This will help remove a portion of the sugar content, which is one of the constituent products for the formation of acrylamides.
- Carefully dry the potatoes.
- Always fry home-made potatoes twice:
- first for 10-12 minutes at 160°C then for 3-4 minutes at 170°C, depending on the desired degree of browning.
- Deep frozen chips are pre-cooked and thus only need to be fried once. Comply with the instructions on the packaging.

Frozen Foods

Deep frozen foodstuffs (-16 to -18 °C) cool the oil or fat to a considerabe extent, because of this they do not cook fast enough and possibly also soak up too much oil of fat. To avoid these occurences, proceed as follows:

- Do not attempt to fry large volumes all at once. The food to be fried must be completely covered with cooking oil/fat after lowering the frying basket ❸.
- Heat the oil for at least 15 minutes before inserting the frozen foodstuffs.
- Adjust the temperature controller ❽ to the temperature specified in these operating instructions or on the packaging of the foodstuff.
- Preferably, allow the deep frozen food to thaw at room temperature. Remove as much ice and water as possible before inserting the food into the deep fryer.

⚠ *Attention!*

Always close the appliance lid before lowering the frying basket ❸ into the hot oil or fat. There is a risk of fire caused by splashing fat!

- Always insert the foodstuffs as slowly and carefully as possible into the deep fryer, as deep frozen foods can cause the oil or fat to bubble heftily and abruptly.

How to remove undesirable after-tastes

Some foodstuffs, especially fish, release fluids when being fried. These fluids collect in the oil or fat and can influence the smell and taste of fried foods that are later cooked in the same oil or fat.

Proceed as follows to again obtain a neutral tasting oil or fat:

- Heat the fat or oil to 160 °C and and place two thin slices of bread or a couple of small sprigs of parsley into the frying basket ❸.

⚠ *Attention!*

Absolutely close the appliance lid before lowering the frying basket ❸ with the parsley or the bread into hot oil or fat. Splattering fats can cause serious burns.

- Close the appliance lid and then lower the frying basket ❸ into the fat.
- Wait until the oil or fat is no longer bubbling and remove the bread or parsley with a skimmer. The oil or fat now has a neutral taste once again.

Healthy Nutrition

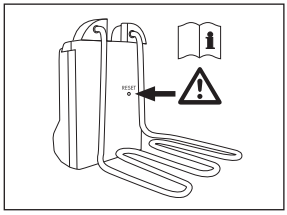
Nutritional experts recommend the use of vegetable oils and fats containing unsaturated fatty acids (e.g. Linol acid). However, these oils and fats lose their positive characteristics faster than other oils and must therefore be exchanged more frequently. Orientate yourself on the following guidelines:

- Exchange the oil or fat regularly. If you use the deep fryer mainly to prepare chips and strain the oil or fat after every use, it can be used 10 to 12 times.
- However, do not use an oil or fat for longer than six months. Always follow the instruction given on the packaging.
- As a general rule, oils and fats can be used for a lesser time if you mainly fry foods with lots of proteins, such as meat or fish.
- Do not mix fresh oil with old oil.
- Change the oil or fat if it foams on being heated, it develops a strong taste or odour, it becomes dark and/or it develops a syrupy consistency.

Overheat Protection

In a case of overheating, the heat protection function switches the appliance off.

This can happen if there is no, or not sufficient, oil or fat in the deep fryer or when solid cooking fats are being molten in the appliance.
With solid cooking fats the heating element cannot disburse the heat created fast enough.
If the heat protection function has switched the appliance off, please proceed as follows:



- Allow the appliance to cool down.
- Allow the oil or fat to cool down.
- Carefully press the reset button ⓭ on the rear side of the operating element ❺ with a small pointed object. The appliance can now be used again.

Warranty and Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.

The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

(GB) Service Great Britain
Tel.: 0871 5000 700 (£ 0.10 / minute)
E-Mail: kompernass@lidl.gb

(MT) Service Malta
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.mt

Disposal

Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Battery disposal!

Batteries may not be disposed of with normal domestic waste. All consumers are statutorily obliged to dispose of batteries at the collection point in their community/district or with the original supplier. The purpose of this obligation is to ensure that batteries can be disposed of in an environmentally friendly manner. Only dispose of batteries when they are fully discharged.

Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Table - Frying Times

This table provides details of the temperatures at which specific foods must be fried and how much frying time is required for them. Should these details differ from those shown on the food packaging, please observe the instructions given on the packaging.

Foodstuff	Temperature (approx.)	Time in minutes
Beefburger (frozen)	150 °C	3 - 5 Minutes
Pork chops (breaded)	150 °C	15 - 25 Minutes
Chicken pieces (large pieces)	150 °C	10 - 18 Minutes
Chicken pieces (small/medium pieces)	150 °C	8 - 18 Minutes
Potato chips (fresh)	160 - 170 °C	10 - 15 Minutes
Potato chips (frozen)	see manufacturers details	see manufacturers details
Scampi (fresh)	170 °C	3 - 5 Minutes
Mushrooms	180 °C	5 Minutes

ⓘ ***Note:***

In the degree details it can happen that there will be minor temperature variations. The values given in the table are intended as aids for guidance. They refer to a volume of approx. 300 Gramm. Subject to the consistency of the foodstuff, the times can vary.

When frying larger amounts, always bear in mind that the foods to be fried must be completely covered with cooking oil/fat after the frying basket ❸ has been lowered.

Troubleshooting

If the malfunction cannot be corrected with the following suggestions, or if you have determined that the malfunction has other causes, please make contact with our Service Centre.

Problem	Cause	Solution
• The appliance does not function. • The control lamp integrated into the On/Off switch ⑩ does not glow.	• The appliance is not connected with a mains power socket.	• Connect the appliance with a mains power socket.
	• The On/Off switch ⑩ has not been activated.	• Press the On/Off switch ⑩.
	• The heat protection function has been activated.	• Allow the appliance to cool down. Press the reset button ⑬ on the rear of the control and heating element ❺.
• The appliance has switched itself off during use and does not allow itself to be switched back on.	• The heat protection function has been activated.	1. Remove the plug and allow the appliance to cool down. 2. Press the reset button ⑬ on the rear of the control and heating element ❺.
• The green control lamp does not glow.	• The programmed temperature for the cooking oil/fat has not been reached.	• Wait a few minutes until the required temperature has been reached.

INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 50

Sicherheitshinweise 50

Technische Daten 51

Lieferumfang 51

Gerätebeschreibung 51

Vor dem ersten Gebrauch 52

Acrylamidarme Zubereitung 52

Frittieren 52

Vorbereitungen 52

Lebensmittel frittieren....53

Festes Frittierfett 54

Kurzzeitwecker 54

Nach dem Frittieren 54

Frittierfett wechseln 55

Reinigung und Pflege 55

Tipps 56

Pommes frites selbst gemacht....56

Tiefkühlkost....56

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden 57

Gesunde Ernährung....57

Hitzeschutzfunktion 58

Garantie und Service 58

Entsorgen 59

Importeur 59

Tabelle Frittierzeiten 60

Fehlerbehebung 61

Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Kaltzonen-Fritteuse

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist zum Frittieren von Lebensmitteln im privaten Haushalt konzipiert. Sie ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz gedacht.

Sicherheitshinweise

⚠ *Gefahr durch elektrischen Schlag!*

- Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 230 V ~ 50/60 Hz an.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass die Netzleitung während des Betriebs niemals nass oder feucht wird.

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement und das Gehäuse mit der Netzleitung niemals unter Wasser und reinigen Sie diese Teile auch nicht unter fließendem Wasser.

⚠ *Brandgefahr!*

- Benutzen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Oberflächen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem um das Gerät zu betreiben.
- Schmelzen Sie festes Fett (Fettblöcke) niemals in der Fritteuse. Durch die hohe Temperatur kann das Heizelement beschädigt werden oder es kommt zu einem Brand! Schmelzen Sie das Fett vorher in einem Topf o.ä..

⚠ *Benutzen Sie niemals Wasser zum Löschen!*

- Altes bzw. verschmutztes Fett oder Öl entzündet sich bei Überhitzung von selbst. Wechseln Sie das Öl oder Fett rechtzeitig. Im Brandfall Netzstecker ziehen und brennendes Fett oder Öl mit einer Decke ersticken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sorgen Sie für einen sicheren Stand des Gerätes.
- Falls das Gerät heruntergefallen oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht mehr in Betrieb nehmen. Lassen Sie das Gerät von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen und gegebenenfalls reparieren.
- Während des Frittiervorgangs wird heißer Dampf freigesetzt, insbesonders, wenn Sie den Deckel öffnen. Halten Sie einen sicheren Abstand zum Dampf.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig trocken sind, bevor Sie Öl oder flüssiges Fett in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.
- Trocknen Sie alle Lebensmittel sorgfältig ab, bevor Sie sie in die Fritteuse geben. Heißes Öl oder heißes Fett spritzt sonst.

- Gehen Sie insbesonders mit gefrorenen Lebensmitteln vorsichtig um. Entfernen Sie alle Eisstücke. Je mehr Eis sich noch an den Lebensmitteln befindet, umso mehr spritzt das heiße Öl oder das heiße Fett.
- Teile des Gerätes werden während des Gebrauchs heiß. Berühren Sie diese nicht, um Verbrennungen zu vermeiden.

Warnung vor Beschädigungen am Gerät!

- Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ein. Achten Sie bei jedem Einschalten darauf, dass genügend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Schalten Sie das Gerät niemals ein, wenn sich kein Öl oder flüssiges Fett darin befindet.
- Die Fritteuse ist nur zum Frittieren von Lebensmitteln geeignet. Sie ist nicht für das Kochen von Flüssigkeiten konzipiert.

⚠ *Hinweise zum Umgang mit Batterien*

Das Gerät verwendet eine Batterie. Für den Umgang mit Batterien beachten Sie bitte Folgendes:

⚠ *Explosionsgefahr!*

Werfen Sie keine Batterien ins Feuer. Laden Sie Batterien nicht wieder auf.

- Öffnen Sie die Batterien niemals, löten oder schweißen Sie nie an Batterien. Es besteht Explosions- und Verletzungsgefahr!
- Überprüfen Sie regelmäßig die Batterien. Auslaufende Batterien können Beschädigungen am Gerät verursachen.
- Wenn Sie ein Gerät längere Zeit nicht benutzen, entnehmen Sie die Batterien.
- Bei ausgelaufenen Batterien, ziehen Sie Schutzhandschuhe an. Reinigen Sie das Batteriefach und die Batteriekontakte mit einem trockenen Tuch.
- Batterien dürfen nicht in die Hände von Kindern gelangen. Kinder könnten Batterien in den Mund nehmen und verschlucken. Sollte eine Batterie verschluckt worden sein, muss sofort medizinische Hilfe in Anspruch genommen werden.

Technische Daten

Netzspannung:	230 V ~50/60 Hz
Nennleistung:	2300 W
Fassungsvermögen	
Öl:	ca. 3 Liter
Festes Fett:	ca. 2,5 kg
Stromversorgung	
Kurzzeitwecker:	Knopfzelle AG13 LR44 ⎓ 1,5V

Lieferumfang

Fritteuse
Bedienungsanleitung

Gerätebeschreibung

❶ Sichtfenster
❷ Permanent-Metallfilter
❸ Frittierkorb
❹ Edelstahl-Behälter
❺ abnehmbares Bedien-/Heizelement
❻ Entriegelungstaste Deckel
❼ Kabelaufwicklung
❽ Temperaturregler
❾ Kontrollleuchte
❿ Ein-/Aus-Schalter
⓫ Kurzzeitwecker
⓬ Verriegelungstaste Griff
⓭ Reset-Taste

Vor dem ersten Gebrauch

1. Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie bitte die einzelnen Teile gründlich und trocknen Sie sie sorgfältig ab (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).
2. Ziehen Sie den Kurzzeitwecker ⓫ aus der Fritteuse heraus.
3. Öffnen Sie das Batteriefach, entnehmen Sie die Batterie und entfernen Sie den Isolierstreifen aus dem Batteriefach.
4. Legen Sie die Batterie gemäß der am Batteriefachdeckel angegebenen Polarität in das Batteriefach ein und schieben Sie den Batteriefachdeckel darauf, so dass er einrastet.
5. Schieben Sie den Kurzzeitwecker ⓫ wieder in die Aussparung an der Fritteuse.

Acrylamidarme Zubereitung

Acrylamid ist ein möglicherweise krebserzeugender Stoff, der beim Frittieren von stärkehaltigen Lebensmitteln (bei Temperaturen von mehr als 175 °C) durch Reaktionen mit Aminosäuren gebildet wird. Frittieren Sie daher stärkehaltige Lebensmittel, wie zum Beispiel Pommes frites, nach Möglichkeit nicht mit einer Temperatur von über 170 °C. Das Frittiergut sollte nur goldgelb anstatt dunkel oder braun frittiert werden. Nur so erreichen Sie eine acrylamidarme Zubereitung.
Am Temperaturregler ❽ ist bei 170 °C eine Raststellung eingebaut. Dadurch werden Sie daran erinnert, dass Sie in den Temperaturbereich gelangen, bei dem möglicherweise Acrylamid gebildet wird.

Frittieren

Für den Gebrauch in dieser Fritteuse empfehlen wir Frittieröl oder flüssiges Frittierfett. Sie können auch festes Frittierfett benutzen. Lesen Sie hierzu erst das Kapitel „Festes Frittierfett“.

Vorbereitungen

1. Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Oberfläche.

ⓘ Hinweis:

Wenn Sie die Fritteuse unter die Dunstabzugshaube auf den Herd stellen wollen, achten Sie darauf, dass der Herd ausgeschaltet ist.

2. Wickeln Sie das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung ❼.
3. Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken. Der Gerätedeckel springt auf.
4. Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ heraus.

ⓘ Hinweis:

Verwenden Sie nur Öle oder Fette, die ausdrücklich als nicht schäumend gekennzeichnet und zum Frittieren geeignet sind. Diese Information finden Sie auf der Verpackung oder dem Etikett.

⚠ Vermischen Sie niemals verschiedene Fett- oder Ölsorten! Die Fritteuse könnte überschäumen.

5. Befüllen Sie die trockene und leere Fritteuse (Heizelement ❺ eingesetzt) mit Öl, flüssigem oder geschmolzenem Fett
(ca. 3 l Öl oder ca. 2,5 kg festes Fett).

ⓘ Hinweis:

Füllen Sie nie mehr Fett als bis zur MAX-Markierung und nie weniger als bis zur MIN-Markierung in den Edelstahl-Behälter ❹ ein.

6. Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.

⚠ Das Netzkabel darf nicht mit den heißen Teilen der Fritteuse in Berührung kommen. Gefahr eines elektrischen Schlages!

7. Setzen Sie den Frittierkorb ❸ wieder ein.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Achten Sie beim Verschließen des Gerätedeckels immer darauf, dass Sie ihn nur am vorderen schwarzen Teil berühren. Die Metallteile werden sehr heiß! Verbrennungsgefahr!

8. Schließen Sie den Gerätedeckel.
9. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ⓬ nach unten und senken Sie den Griff ab.

Lebensmittel frittieren

1. Schalten Sie die Fritteuse am Ein-/Aus-Schalter ⓾ ein. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓾ integrierte Kontrollleuchte leuchtet auf.
2. Drehen Sie den Temperaturregler ❽ auf die gewünschte Temperatur. Das Öl oder Fett wird auf die gewünschte Temperatur erhitzt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, leuchtet die grüne Kontrollleuchte ❾ auf.

ⓘ *Hinweis:*

Die korrekte Frittiertemperatur finden Sie auf der Packung des Frittierguts oder in der Tabelle dieser Bedienungsanleitung. Eine grobe Orientierung, welche Lebensmittel bei welcher Temperatur frittiert werden sollten, geben Ihnen die Abbildungen auf der Vorderseite der Fritteuse:

Symbol	Lebensmittel	Temperatur
	Garnelen	ca. 130 °C
	Hühnchen	ca. 150 °C
	Pommes Frittes (frisch)	ca. 170 °C
	Fisch	ca. 190 °C

Die genannten Werte sind nur Orientierungshilfen. Die Temperatur kann je nach Beschaffenheit und persönlichem Geschmack variieren!

3. Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet.
4. Öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken.
5. Nehmen Sie den Frittierkorb ❸ heraus und geben Sie das Frittiergut hinein. Der Frittierkorb ❸ darf dabei höchstens bis zur Max-Markierung im Inneren des Frittierkorbes ❸ mit Frittiergut gefüllt sein.

6. Setzen Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig wieder in die Fritteuse ein.
7. Schließen Sie den Gerätedeckel. Dieser muss hörbar einrasten.
8. Schieben Sie die Verriegelungstaste Griff ⓬ nach unten. Nun lässt sich der Griff absenken. Der Frittierkorb ❸ wird in das heiße Öl oder Fett mit abgesenkt.

ⓘ *Hinweis:*

Durch das Sichtfenster ❶ im Gerätedeckel können Sie den Frittiervorgang überwachen.

Festes Frittierfett

Um zu verhindern, dass das Fett spritzt und das Gerät zu heiß wird, treffen Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen, wenn Sie festes Frittierfett benutzen:

- Bei Verwendung von frischem Fett, schmelzen Sie die Fettblöcke zunächst langsam bei kleiner Hitze in einem normalen Topf. Gießen Sie das geschmolzene Fett vorsichtig in die Fritteuse. Stecken Sie erst dann den Netzstecker ein und schalten Sie die Fritteuse ein.
- Nach Gebrauch bewahren Sie die Fritteuse mit dem wieder erstarrten Fett bei Raumtemperatur auf.

Wenn das Fett zu kalt ist, kann es bei erneutem Schmelzen spritzen! Um dies zu verhindern, stechen Sie mit einem Holz- oder Plastikstab einige Löcher in das wieder fest gewordene Fett. **Achten Sie darauf, dass das Heizelement nicht beschädigt wird.**

- Um das Fett zu schmelzen, schalten Sie das Gerät am Ein-/Aus-Schalter ⓾ an, und stellen Sie den Temperaturregler ❽ auf 130°C. Die im Ein-/Aus-Schalter ⓾ integrierte Kontrollleuchte ❾ leuchtet auf.
- Warten Sie, bis das gesamte Fett geschmolzen ist. Die grüne Kontrollleuchte ❾ kann dabei immer wieder aufleuchten und erlöschen. Stellen Sie erst dann die gewünschte Frittiertemperatur ein, wenn das gesamte Fett geschmolzen ist.

Kurzzeitwecker

Mit dem Kurzzeitwecker ⓫ können Sie bis zu 60 Minuten einstellen:

- Drücken Sie auf die Taste „⏻“ am Kurzzeitwecker, um ihn einzuschalten.
- Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschte Zeit in Minuten einzustellen.
- Drücken Sie auf die Taste „⏻“, um das Ablaufen der Zeit zu starten. Die eingestellte Zeit blinkt zweimal, um zu zeigen, dass das Ablaufen der Zeit beginnt.

Nach Ablaufen der eingestellten Zeit ertönen einige Signaltöne.
Der Kurzzeitwecker ⓫ stellt sich automatisch aus.

ⓘ *Hinweis:*

Nach Ablaufen der eingestellten Zeit wird nicht das Heizelement ❺ ausgeschaltet! Achten Sie daher auf das Signal des Kurzzeitweckers ⓫, um ein Verderben der Speisen zu verhindern.

ⓘ *Hinweis:*

Wenn die Batterie leer ist, wechseln Sie sie aus. Verwenden Sie immer eine Batterie des gleichen Typs. Achten Sie beim Einlegen auf die korrekte Polarität.

Nach dem Frittieren

- Wenn das Frittiergut fertig ist, ziehen Sie den Griff nach oben, bis die Verriegelungstaste Griff ⓬ einrastet.
- Lassen Sie den Frittierkorb ❸ zum Abtropfen in dieser Position.
- Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter ⓾. Die Fritteuse ist nun ausgeschaltet. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose.

- Wenn das Frittiergut abgetropft ist, öffnen Sie den Gerätedeckel, indem Sie die Entriegelungstaste Deckel ❻ drücken.

⚠ *Verletzungsgefahr!*

Fassen Sie niemals den Frittierkorb ❸ nach dem Frittieren an. Dieser ist sehr heiß! Heben Sie den Frittierkorb ❸ nur am Griff aus der Fritteuse!

- Heben Sie den Frittierkorb ❸ vorsichtig aus der Fritteuse. Wenn nötig, schütteln Sie überschüssiges Öl oder Fett über der Fritteuse ab.
- Geben Sie das Frittiergut in eine Schüssel oder ein Sieb (mit saugfähigem Küchenpapier auslegen!)

Wenn Sie die Fritteuse nicht regelmäßig benutzen, empfiehlt es sich, das Öl nach dem Erkalten in gut verschlossenen Flaschen, oder anderen Behältern, vorzugsweise im Kühlschrank oder an einem anderen kühlen Ort aufzubewahren. Befüllen Sie die Flaschen durch ein feines Sieb, um Nahrungspartikel aus dem Öl oder Fett zu entfernen. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

Frittierfett wechseln

Wechseln Sie das Öl erst, wenn es völlig erkaltet ist. Festes Fett muss gerade noch flüssig sein, so dass man es schütten kann.

- Öffnen Sie den Gerätedeckel.
- Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
- Entnehmen Sie das Bedien-/Heizelement ❺. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einem sauberen und trockenen Ort ab.
- Nehmen Sie vorsichtig den Edelstahl-Behälter ❹ mit dem Öl oder Fett aus der Fritteuse.
- Gießen Sie das Öl oder Fett in geeignete Behältnisse, zum Beispiel Flaschen. Nutzen Sie dafür die Ausgießrinne an der Ecke des Edelstahl-Behälters ❹.

ⓘ *Hinweis:*

In jeder Gemeinde oder Stadt ist die Entsorgung von Speiseölen oder -fetten anders geregelt. Oft ist es nicht erlaubt solche Öle oder Fette im normalen Hausmüll zu entsorgen. Bitte informieren Sie sich bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung nach den Entsorgungsmöglichkeiten.

- Reinigen Sie alle Teile der Fritteuse gründlich, wie im Kapitel „Reinigung und Pflege“ beschrieben.
- Füllen Sie frisches Öl oder Fett in die Fritteuse, wie im Kapitel „Frittieren“ beschrieben.

Reinigung und Pflege

⚠ *Gefahr!*

Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!

⚠ *Gefahr!*

Lassen Sie die Fritteuse abkühlen. Ansonsten besteht Verbrennungsgefahr!

Tauchen Sie das Bedien-/Heizelement ❺, das Netzkabel oder das Gehäuse niemals ins Wasser, reinigen Sie es nie unter fließendem Wasser! Das führt zu irreparablen Schäden am Gerät. Reinigen Sie diese Teile bei Bedarf mit einem feuchten Tuch.

⚠ *Achtung! Geräteschäden!*

Verwenden Sie zur Reinigung der Teile keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel/ -materialien wie Scheuermilch oder Stahlwolle. Diese können die Oberfläche des Gerätes beschädigen!

Zur einfachen Reinigung, nehmen Sie die Fritteuse auseinander:

1. Öffnen Sie den Gerätedeckel und ziehen Sie ihn nach oben heraus.
2. Ziehen Sie den Griff nach oben, bis er hörbar einrastet. Entnehmen Sie den Frittierkorb ❸.
3. Ziehen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ nach oben aus der Führungsschiene. Legen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ an einen sauberen und trockenen Ort ab.
4. Entnehmen Sie den Edelstahl-Behälter ❹ und entfernen Sie das Fett oder Öl.

- Den Frittierkorb ❸ und den Edelstahl-Behälter ❹ können Sie in der Spülmaschine reinigen. Sie sind spülmaschinengeeignet.
- Reinigen Sie das Gehäuse und den Gerätedeckel mit einem feuchten Tuch. Bei Bedarf geben Sie ein mildes Spülmittel auf das Tuch.
- Reinigen Sie das Bedien-/Heizelement ❺ mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es gut ab.

ⓘ *Hinweis:*

- Wenn Sie den Permanent-Metallfilter ❷ im Inneren des Gerätedeckels reinigen wollen, legen Sie den Gerätedeckel in warmes Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Lassen Sie ihn einen Moment einweichen und schwenken Sie ihn hin und her.
- Spülen Sie den Gerätedeckel mit klarem Wasser ab.
- Trocknen Sie ihn ab und stellen Sie ihn aufrecht auf die Seite, so dass noch im Inneren des Deckels verbliebenes Wasser herauslaufen kann.
- Trocknen Sie ihn erneut ab und achten Sie darauf, dass sich unter der Gummilippe an der Unterseite des Gerätedeckels keine Feuchtigkeit mehr befindet. Heben Sie die Gummilippe gegebenenfalles zum Abtrocknen an.

Achten Sie darauf, dass der Deckel vor einer erneuten Benutzung vollständig trocken sein muss!

- Setzen Sie die Fritteuse in umgekehrter Reihenfolge wieder zusammen.
- Heben oder tragen Sie das Gerät mit Hilfe der seitlichen Tragemulden.
- Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung ❼.
- Lagern Sie das Gerät mit geschlossenem Gerätedeckel. So bleibt das Innere der Fritteuse sauber und staubfrei.

Tipps

Pommes frites selbst gemacht

- Kartoffeln, die zum Frittieren vorgesehen sind, sollten einwandfrei und nicht angekeimt sein.
- Zum Frittieren sollten „mehligkochende" oder „vorwiegend festkochende" Kartoffelsorten verwendet werden.
- Nach dem Schälen die Kartoffeln entsprechend der gewünschten Zubereitung zerkleinern (Streifen oder Scheiben).
- Wässern Sie die Kartoffeln vor der Weiterverwendung ca. eine Stunde. Dadurch wird ein Teil des Zuckers, einem der Ausgangsprodukte für die Bildung von Acrylamid, herausgelöst.
- Lassen Sie die Kartoffeln sorgfältig trocknen.
- Frittieren Sie selbst gemachte Pommes frites stets zweimal:
- erst 10-12 Minuten bei 160 °C dann 3-4 Minuten bei 170 °C, je nach gewünschten Bräunungsgrad.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorgekocht und müssen daher nur einmal frittiert werden. Folgen Sie den Anweisungen auf der Packung.

Tiefkühlkost

Tiefgekühltes Frittiergut (-16 bis -18 °C) kühlt das Öl oder Fett erheblich ab, brät dadurch nicht schnell genug an und nimmt daher möglicherweise zu viel Öl oder Fett auf. Um dies zu vermeiden,
gehen Sie bitte wie folgt vor:

- Frittieren Sie keine größeren Mengen auf einmal. Das Frittiergut muss nach Absenken des Frittierkorbes ❸ vollständig von Öl/Fett bedeckt sein.
- Erhitzen Sie das Öl mindestens 15 Minuten, bevor Sie das Frittiergut hineingeben.

- Stellen Sie den Temperaturregler ❽ auf die in dieser Bedienungsanleitung oder auf der Packung des Frittierguts angegebene Temperatur.
- Vorzugsweise lassen Sie Tiefkühlkost vor dem Frittieren bei Zimmertemperatur antauen. Entfernen Sie so viel Eis und Wasser wie möglich, bevor Sie das Frittiergut in die Fritteuse geben.

⚠ *Achtung!*

Schließen Sie immer den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ❸ in das heiße Fett absenken. Verbrennungsgefahr durch spritzendes Fett!

- Geben Sie das Frittiergut möglichst langsam und vorsichtig in die Fritteuse, da Tiefkühlkost das heiße Öl oder Fett abrupt und heftig zum Sprudeln bringen kann.

Wie Sie unerwünschten Beigeschmack loswerden

Manche Nahrungsmittel, insbesondere Fisch, geben beim Frittieren Flüssigkeit ab. Diese Flüssigkeiten sammeln sich im Frittieröl oder -fett an und können den Geruch und Geschmack des nachfolgenden, im gleichen Öl oder Fett erhitzten, Frittierguts beeinträchtigen.

Gehen Sie wie folgt vor, um wieder geschmacklich neutrales Öl oder Fett zu erhalten:

- Erhitzen Sie das Öl oder Fett auf 160 °C und geben Sie zwei dünne Scheiben Brot oder ein paar kleine Zweige Petersilie in den Frittierkorb ❸.

⚠ *Achtung!*

Schließen Sie unbedingt den Gerätedeckel, bevor Sie den Frittierkorb ❸ mit der Petersilie oder dem Brot in das heiße Fett absenken. Spritzendes Fett führt zu Verbrennungen.

- Schließen Sie den Gerätedeckel und senken Sie den Frittierkorb ❸ in das Fett ab.
- Warten Sie, bis das Öl oder Fett nicht mehr sprudelt und entfernen Sie das Brot bzw. die Petersilie mit einem Schaumlöffel. Das Öl oder Fett ist nun wieder geschmacksneutral.

Gesunde Ernährung

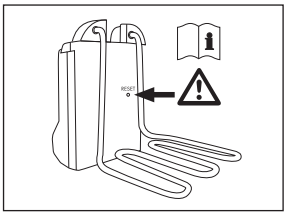
Ernährungswissenschaftler empfehlen die Verwendung von pflanzlichen Ölen und Fetten, die ungesättigte Fettsäuren (z.B. Linolsäure) enthalten. Allerdings verlieren diese Öle und Fette ihre positiven Eigenschaften schneller als andere Sorten und müssen daher öfter ausgewechselt werden. Orientieren Sie sich an den folgenden Richtlinien:

- Wechseln Sie das Öl oder Fett regelmäßig. Wenn Sie mit der Fritteuse hauptsächlich Pommes frites zubereiten und das Öl oder Fett nach jedem Gebrauch durchseihen, können Sie es 10- bis 12-mal verwenden.
- Verwenden Sie das Öl oder Fett jedoch nicht länger als sechs Monate. Beachten Sie bitte auch stets die Anweisungen auf der Verpackung.
- Generell lässt sich Öl oder Fett weniger lang verwenden, wenn Sie hauptsächlich proteinhaltige Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch frittieren.
- Mischen Sie kein frisches Öl mit gebrauchtem.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn es beim Erhitzen schäumt, einen strengen Geschmack oder Geruch entwickelt oder wenn es dunkel wird und/oder eine sirupartige Konsistenz entwickelt.

Hitzeschutzfunktion

Bei Überhitzung schaltet die Hitzeschutzfunktion das Gerät aus.

Dies kann vorkommen, wenn sich kein oder nicht ausreichend Öl oder Fett in der Fritteuse befindet oder wenn festes Frittierfett in der Fritteuse geschmolzen wird.
Bei festem Fett kann das Heizelement die erzeugte Hitze nicht schnell genug abgeben.
Wenn die Hitzeschutzfunktion das Gerät abgeschaltet hat, gehen Sie bitte wie folgt vor:



- Lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Lassen Sie das Öl oder Fett abkühlen.
- Drücken Sie mit einem kleinen spitzen Gegenstand vorsichtig die Reset-Taste ⓭ an der Rückseite des Bedien-/Heizelements ❺. Das Gerät kann jetzt wieder benutzt werden.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) Service Deutschland
Tel.: 0180 5772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 899 913 (0,20 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at

(CH) Service Switzerland
Tel.: 0848 000 525 (max. 0,0807 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

Entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Batterien/Akkus entsorgen

Batterien/Akkus dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Batterien/Akkus bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde / seines Stadtteils oder im Handel abzugeben.
Diese Verpflichtung dient dazu, dass Batterien/Akkus einer umweltschonenden Entsorgung zugeführt werden können. Geben Sie Batterien/Akkus nur im entladenen Zustand zurück.

Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
D-44867 BOCHUM

www.kompernass.com

Tabelle Frittierzeiten

Die Tabelle gibt Beispiele an, welche Nahrungsmittel bei welcher Temperatur frittiert werden müssen, und wie viel Frittierzeit Sie dazu benötigen. Falls die Anweisungen auf der Verpackung des Frittierguts von dieser Tabelle abweichen, folgen Sie bitte den Anweisungen auf der Verpackung.

Lebensmittel	Temperatur (ca.)	Zeit in Minuten
Frikadelle (gefroren)	150 °C	3 - 5 Minuten
Schweinekotteletts (paniert)	150 °C	15 - 25 Minuten
Hühnchenportionen (große Stücke)	150 °C	10 - 18 Minuten
Hühnchenportionen (kleine/mittlere Stücke)	150 °C	8 - 18 Minuten
Pommes Frittes (frisch)	160 - 170 °C	10 - 15 Minuten
Pommes Frittes (gefroren)	siehe Angaben des Herstellers	siehe Angaben des Herstellers
Scampis (frisch)	170 °C	3 - 5 Minuten
Pilze	180 °C	5 Minuten

ⓘ *Hinweis:*

Bei den Gradangaben kann es zu geringfügigen Temperaturabweichungen kommen. Die in der oberen Tabelle genannten Werte sind Orientierungshilfen. Sie beziehen sich etwa auf eine Menge von ca. 300 Gramm. Je nach Beschaffenheit der Lebensmittel können die Zeiten variieren.

Achten Sie bei größeren Mengen immer darauf, dass das Frittiergut, nach Absenken des Frittierkorbes ❸, komplett von Fett/Öl bedeckt ist.

Fehlerbehebung

Sollten sich die Störungen nicht mit folgenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Störung	Ursache	Behebung
• Das Gerät funktioniert nicht. • Die Kontrollleuchte im Ein-/Aus-Schalter ⑩ leuchtet nicht.	• Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	• Verbinden Sie das Gerät mit einer Netzsteckdose.
	• Der Ein-/Aus-Schalter ⑩ wurde nicht betätigt.	• Betätigen Sie den Ein-/Aus-Schalter ⑩.
	• Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	• Lassen Sie das Gerät abkühlen. Drücken Sie die Reset-Taste ⑬ auf der Rückseite des Bedien-/Heizelementes ❺.
• Das Gerät hat sich während der Benutzung abgestellt und läßt sich nicht wieder einschalten.	• Die Hitzeschutzfunktion ist ausgelöst.	1. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen. 2. Drücken Sie die Reset-Taste ⑬ auf der Rückseite des Bedien-/Heizelementes ❺.
• Die grüne Kontrollleuchte leuchtet nicht.	• Die eingestellte Temperatur des Öles/Fettes ist noch nicht erreicht.	• Warten Sie einige Minuten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.